

AMARANTA

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione

Denominazione di Origine Controllata D.O.P

Uve

Montepulciano D'Abruzzo

Vitigno

L'origine di questo vitigno a bacca nera è sempre stata incerta. Anche gli studiosi come il Molon (1906) lo classificavano tra i Sangioveti. Oggi è certo che i due vitigni non hanno nulla in comune. Viene coltivato prevalentemente in Abruzzo e nelle altre regioni del centro-sud. Oggi, grazie al lavoro accurato di alcuni produttori ed enologi, il Montepulciano è uscito alla ribalta come uno dei vitigni rossi di più elevata qualità.

Collocazione geografica del vigneto

Vecchissimi vigneti selezionati nei comuni di Lanciano. I valori termici caratterizzano un ambiente piuttosto caldo, con piovosità annua molto bassa e escursioni termiche molto elevate, condizione questa che ha una benefica influenza sulla qualità delle uve.

Tipologia del terreno:

Argilloso, calcareo

Età dei vigneti:

30-35 anni

Sistema di allevamento:

Pergola abruzzese

Densità d'impianto:

3000 ceppi per ettaro

Resa per ettaro:

5000 lt/ha

Vendemmia

Periodo: fine Ottobre e prima decade di novembre dopo una breve surmaturazione in pianta

Raccolta: manuale in cassette

Vinificazione

· Pigia - diraspatura

· 15/20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a 24-26°C

Affinamento:

9/12 mesi in pregiati barriques francesi e americani

Chiusura:

Tappo sughero naturale

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Colore rosso rubino molto carico ed elegante. Al naso ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco con una coda speziata. In bocca è equilibrato, complesso con la struttura tannica ben fusa con la componente alcolica. Di corpo sostanzioso e con un ottimo equilibrio tra potenza alcolica e tannino. Ideale con primi piatti succulenti in salsa rossa, arrostiti e formaggi vari semi stagionati.

Temperatura di servizio:

18°C

