Zanna

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG 2011

Azienda Agricola Dino Illuminati

Il vino Zanna, Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG, è frutto di una storia lunga più di cento anni e della famiglia Illuminati, che da generazioni porta avanti la passione per il vino. La storia di questa famiglia ha inizio nel 1890, nei vigneti delle colline teramane che si estendono su oltre 130 ettari di terreno. Da queste colline nascono vini franchi e sinceri, che descrivono il territorio da cui nascono ed esprimono caratteristiche naturali uniche.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane
Denominazione	DOCG
Annata	2011
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Controguerra
Vitigno	Montepulciano 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	In bocca esprime tannini morbidi, si presenta vellutato e forbito per incontri esaltanti con salse molto importanti
Profumo	Profumo di mora, ricorda frutti e fiori appassiti con tendenza all'etereo
Abbinamenti	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati
Temperatura di servizio	16° - 18° C

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Tre bicchieri Gambero rosso 3 biccheri rossi ;Bibenda 5 Grappoli

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	287 m m
Tipologia terreno	marnosa e contenuti argillosi determinanti
Allevamento	A tendone
Densità impianto	1.100 ceppi per ettaro
Vinificazione	Diraspatura, pigiatura e fermentazione malolattica in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura non superiore ai 30°C
Maturazione	24-26 mesi in botti di rovere