



Casino Murri Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2015

Cantina San Giacomo

Il vino Casino Murri Montepulciano d'Abruzzo DOC di Cantina San Giacomo è rappresentativo dei rossi di questa regione. Grazie alla favorevoli condizioni climatiche e il terreno argilloso che caratterizza la crescita delle viti, il Montepulciano d'Abruzzo San Giacomo è l'espressione di un territorio dove la brezza del mare incontra i venti della Majella: le uve maturano immuni da malattie e possono essere seguiti i criteri della coltivazione più tradizionale. Un rosso di grande struttura, così come questo autoctono richiede, perfetto per gustare le carni e i formaggi tipici del territorio.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2015
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rocca San Giovanni (CH)
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso
Gusto	Di grande struttura, bilanciato e con finale persistente
Profumo	Confettura di more e ciliege, con sentori di viola
Abbinamenti	Primi con carne tradizionali abruzzesi, primi con verdura e legumi della cucina tradizionale abruzzese, secondi piatti di carne arrosto, formaggi pecorini stagionati
Temperatura di servizio	16/18 gradi C.

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Ovest
Altitudine	200 - 250 mt slm m
Tipologia terreno	Suoli profondi argillosi
Allevamento	Pergola e Pergoletta Abruzzese
Densità impianto	Da 1.600 a 3.000 ceppi /Ha
Epoca vendemmia	Seconda decade di ottobre
Vinificazione	Lunga fermentazione sulle bucce, a temperatura controllata
Affinamento	In serbatoi di acciaio per 6 - 8 mesi prima dell'imbottigliamento