



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2014

DI CAMILLO

E' un Montepulciano D'Abruzzo Doc vinificato in purezza da uve e raccolte a mano a metà ottobre da vigneti selezionati, viene maturato in piccole botti, giustamente tannico, corposo. Perfetto per accompagnare arrosti di carne. La zona idonea per tale coltura è in prossimità dell'Appennino Abruzzese, precisamente dove svetta la Majella.

I nostri terreni sono situati nelle colline di Poggiofiorito.

Da quattro generazioni la famiglia Di Camillo lavora con passione per custodire e mantenere vive

le proprie tradizioni, il culto del vino e della buona tavola.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|------------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Rosso |
| Disciplinare | Montepulciano d'Abruzzo |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2014 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Poggiofiorito |
| Certificazione | Convenzionale |
| Vitigno | MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 100% |
| Gradazione | 13.00 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|---|
| Colore | Rosso rubino, riflesso tendente al maturo |
| Gusto | Corposo, secco, tannico regolare, morbido |
| Profumo | Intenso |
| Abbinamenti | Secondi piatti di arrosti e cacciagione |
| Temperatura di servizio | 20° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|------------------------|--|
| Altitudine | 300 m s.l.m. m |
| Allevamento | Guyot |
| Resa per ettaro | 80 quintali |
| Epoca vendemmia | Metà Ottobre |
| Tipo raccolta | Manuale |
| Vinificazione | Vinificato con metodo tradizionale |
| Maturazione | Maturato in botte per 12/18 mesi |
| Affinamento | Affinato in barrique da 225lt e fatto riposare in bottiglia per 6/7 mesi |