



# 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

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

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

## DATI DI PRODUZIONE

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