Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2013

Emidio Pepe

Il Montepulciano d'Abruzzo Doc Emidio Pepe è un grande vino. Il Montepulciano è il “Re” dei vitigni abruzzesi. In passato era giudicato come il vino dalla “pronta beva”, poco predisposto all’invecchiamento. Emidio Pepe ha sempre creduto nelle sue potenzialità e negli anni è riuscito a smentire questi pregiudizi. L'azienda ha così ottenuto un vino strutturato e robusto con un’eleganza insita fin dai primi anni. Eleganza che si sviluppa ed evolve col passare del tempo. L’equilibrio è dato dalla morbidezza e dalla rotondità del tannino, dalla lunghezza e dalla persistenza in bocca e dai toni speziati e fruttati: il cosiddetto “pugno di ferro in un guanto di velluto”.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Montepulciano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2013
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Torano Nuovo
Certificazione	Biologico
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	13.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino di bella intensità con sfumature violacee
Gusto	Asciutto, pieno, robusto, armonico, morbido e vellutato. Vino di grandissima struttura e persistenza
Profumo	Varietale, giovane che evoca sentori di frutta rossa
Abbinamenti	Primi con carni rosse, secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina, formaggi stagionati

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Gambero Rosso 2 bicchieri rossi ;Vitæ AIS 4 Viti ;Slowine Vino slow

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Tipologia terreno	Argilloso medio impasto
Allevamento	Tendone e filare
Età ceppi	36 anni
Metodi di difesa	in vigna si usano solo cristalli di rame e zolfo di miniera, non diamo diserbanti o concimi chimici. Vengono fatti i sovesci solo nelle annate in cui il vigneto ne ha bisogno
Vinificazione	Diraspata a mano in tini di legno. Fermenta sana in

	vasche di cemento vetrificate da 22 o 30 hl, senza aggiunta di lieviti selezionati
Affinamento	In bottiglia. Imbottigliamento a mano senza chiarificare e filtrare