# INCANTO MAGNUM

Montepulciano d'Abruzzo  DOC 2016

**Marramiero**

Il Vino rosso Incanto Montepulciano d'Abruzzo DOC nasce nella Cantina Marramiero, nel comune di Rosciano e proviene da Vigneti con basse rese di Uva per ettaro, facendo si che ogni grappolo racchiuda in sè una straordinaria concentrazione di qualità. Nasce così un Vino rosso che sa esprimere la forza, il carattere e la tipicità del vitigno Montepulciano d'Abruzzo. Il colore  del vino si presenta nel bicchiere rosso rubino intenso e profondo con sfumature violacee. Ha un sapore fruttato suadente ed armonioso, tutto fuso con fine note speziate. Bevendolo si percepisce tutta la schiettezza del Montepulciano d'Abruzzo ed evidenzia tannini potenti, polposità e lunga persistenza.

## CARATTERISTICHE

| | |
|---|---|
| **Tipo** | Fermo |
| **Sottotipo** | Rosso |
| **Disciplinare** | Montepulciano d'Abruzzo |
| **Denominazione** | DOC |
| **Annata** | 2016 |
| **Nazione di produzione** | Italia |
| **Regione di produzione** | Abruzzo |
| **Localizzazione** | Rosciano |
| **Vitigno** | MONTEPULCIANO 100% |
| **Gradazione** | 14.00 % vol. |
| **Formato** | Magnum (1.5 lt) |

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|---|---|
| **Colore** | Rosso rubino intenso |
| **Gusto** | E' un vino di superiore elevatura, di rotondità favolosa, polposo e suadente. E' il primo vino fruttato di Montepulciano d'Abruzzo |
| **Profumo** | Al naso è persistente, delicatamente speziato |
| **Abbinamenti** | Primi con buona struttura, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse brasato, secondi piatti di salumi, formaggi stagionati |
| **Temperatura di servizio** | 16°/18° C |

## DATI DI PRODUZIONE

| | |
|---|---|
| **Esposizione** | Sud-Est |
| **Altitudine** | 260 m m |
| **Tipologia terreno** | Medio impasto tendenzialmente argilloso |
| **Allevamento** | Guyot |
| **Densità impianto** | 4000 |
| **Età ceppi** | 45/50 anni |
| **Resa per ettaro** | 80/100 q.li |
| **Epoca vendemmia** | Settembre |
| **Tipo raccolta** | Manuale |

| | |
|---|---|
| **Metodi di difesa** | Sostenibile |
| **Vinificazione** | Fermentazione lunga con le bucce a temperatura da 25 a 30°C. Estrazione integrale del vino con pressa sottovuoto |
| **Affinamento** | Bottiglie per 6 mesi |