



# Incanto

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2012

**Marramiero**

---

Il vino Incanto di Marramiero è un Montepulciano d'Abruzzo Doc che nasce in una zona particolarmente vocata delle colline Pescaresi, dove le basse rese di uva per ettaro non sono il frutto di alcuna forzatura: è il terreno stesso che, per sua natura, conferisce uno straordinario equilibrio al vigneto, facendo sì che ogni grappolo racchiuda in sé una straordinaria concentrazione di qualità. Nasce così un vino che sa esprimere la forza, il carattere e la tipicità del vitigno Montepulciano d'Abruzzo.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Rosciano
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	14.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	E' un vino di superiore elevatura, di rotondità favolosa, polposo e suadente. E' il primo vino fruttato di Montepulciano d'Abruzzo
<b>Profumo</b>	Al naso è persistente, delicatamente speziato
<b>Abbinamenti</b>	Primi con carni rosse. sempre di buona struttura, secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse in umido, formaggi anche stagionati e salumi

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Vinificazione</b>	Fermentazione lunga con le bucce a temperatura da 25 a 30°C. Estrazione integrale del vino con pressa sottovuoto
<b>Affinamento</b>	Serbatoi d'acciaio 24 mesi e bottiglie per 6 mesi