INCANTO

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017

Marramiero

E' questo il Vino rosso Incanto Montepulciano d'Abruzzo DOC 2017 che nasce nella Cantina Marramiero di Rosciano e proviene da Vigneti con basse rese di Uva per ettaro, dove ogni grappolo racchiude in se 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	2017
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Rosciano
Vitigno	MONTEPULCIANO 100%
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 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