



# Mazzamurello

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2013

**Torre Dei Beati**

---

Il Mazzamurello è un Montepulciano d'Abruzzo Doc prodotto dall'azienda Torre Dei Beati, nel comune di Loreto Aprutino.

Vino ottenuto con la particolare tecnica di lavorazione sulle fecce fini alla quale vengono sottoposte le partite migliori dell'annata.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Montepulciano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2013
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Loreto Aprutino
<b>Certificazione</b>	Biologico
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino intenso
<b>Gusto</b>	Vellutato e morbido, dal tannino sottile, con decisa freschezza e sapidità, caratterizzato da un finale molto lungo
<b>Profumo</b>	Intenso e piacevole, note fruttate, speziate e balsamiche
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse, secondi piatti di selvaggina
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

**Premi** Vitæ AIS 4 Viti

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Esposizione</b>	Sud-Est
<b>Altitudine</b>	250 m m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso-calcareo
<b>Allevamento</b>	Pergola abruzzese
<b>Densità impianto</b>	1600 piante/ha
<b>Età ceppi</b>	40 anni
<b>Resa per ettaro</b>	50 hl/Ha
<b>Vinificazione</b>	In acciaio con premacerazione a freddo e macerazione complessiva di 30 giorni
<b>Maturazione</b>	20-22 mesi in barrique nuove, con batonnage sulle

fecce fini