

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA SANTINUMI



Zona Di Produzione Loreto Aprutino (PE)

Vitigno Montepulciano

Denominazione Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.

Tipo Di Vigneto Tendone

Anno Di Impianto 1978

Esposizione Terreno Sud - Sud-Est

Altitudine 306 m s.l.m.

Densità n. 1660 ceppi per ettaro

Produzione 4 kg per ceppo

Epoca Di Vendemmia dal 5 al 10 novembre

Vinificazione Breve appassimento in vigna, permanenza di 20 - 22 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande. Successivamente il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in botti da 50 hl e 12 mesi in barriques in seguito riposa 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Chimiche Alcool 15% vol

Massima Espressione 12-15 anni

Esame Visivo Rosso rubino

Esame Olfattivo Complesso, in continua evoluzione; note fruttate e floreali che ricordano i piccoli frutti di bosco, i fiori rossi secchi e marasca

Esame Gustativo Caldo, equilibrato, tannico, esaltato dalle note speziate date dalla barrique.

Cucina Abruzzese di Abbinamento Agnello porchettato

Formaggi Pecorino abruzzese stagionato 18 mesi

Temperatura di Servizio 18°-20°C