

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA TRINITÀ



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 3 kg per ceppo

Epoca Di Vendemmia dal 25 ottobre al 5 novembre

Vinificazione Permanenza di 18 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande. Il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in barriques; successivamente riposa 12 mesi in bottiglia.

Caratteristiche Chimiche Alcool 14% vol

Massima Espressione 8-10 anni

Esame Visivo Rosso rubino

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

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

Cucina Abruzzese di Abbinamento Gnocchi al sugo di papera, agnello alla brace (polpette cacio e uova)

Formaggi Pecorino abruzzese

Temperatura di Servizio 18°-20°C