



**VITIGNO** Montepulciano d'Abruzzo 100% **ZONA DI PRODUZIONE** Catignano (PE) / 420mt **TERRENO** Argilloso calcareo **ALLEVAMENTO** Filare; cordone speronato **DENSITÀ** 4000 ceppi / ha **RESA** 100 q.li / ha **VENDEMMIA** Metà di ottobre **VINIFICAZIONE** Le uve sono pigiate e poste a macerare con sistema di rimontaggio del cappello, per un periodo di 10/12 giorni. Successivamente alla svinatura, dopo un breve periodo di stoccaggio, si passa all'invecchiamento **AFFINAMENTO** il vino viene affinato in botti di varie dimensioni, ad alta tostatura, per un breve periodo di 8 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino riposa almeno 6 mesi in bottiglia **ANALISI** Grado alcolico 13,50% vol. Acidità 5,50 gr./lt. Zuccheri residuali 1,5 gr./lt. **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE** Colore rosso rubino intenso e profondo con sfumature violacee. Al naso si apre con straordinaria ampiezza di profumi, maturi e concentratissimi, di prugna e fico, integrati con note speziate. Al palato rispecchia tutta la schiettezza del Montepulciano ed evidenzia tannini potenti, polposità e lunga persistenza **ABBINAMENTI** È ottimo con primi piatti molto succulenti, con carni arrosto e brasati. Si sposa bene con la cacciagione e con formaggi e salumi stagionati. **LONGEVITÀ** Da 8 a 10 anni

# CONTESA

www.contesa.it  