

Perfetto con antipasti a base di salumi speziati e grassi, oltre che con piatti a base di ragù, carni al forno e formaggi semi-stagionati.



14 %



16-18°C



# PESOLILLO

TENUTA AGRICOLA

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

*vino biologico*

### Montepulciano

La storia del vitigno Montepulciano in Abruzzo ha radici antichissime e da generazione la famiglia Pesolillo lo coltiva sulle soleggiate colline che circondano la Tenuta. Questo vino nasce da una selezione di vigneti coltivati a nord-est dove il terreno sabbioso-calcareo-argilloso, l'esposizione solare e l'escursione termica producono uve dalla forte tipicità ed originale impronta sensoriale.

### Vinificazione

Le uve vengono raccolte intorno alla fine di settembre e dopo diraspatura e pigiatura, vengono fermentate a temperatura controllata di 24-26°C con ripetuti rimontaggi e déstage per 8-10 giorni. Si estrae così la parte più fruttata delle uve, il potente colore e una limitata quantità di tannini per esaltare la freschezza e la bevibilità. Segue maturazione unicamente in acciaio con micro-ossigenazione controllata fino al momento dell'imbottigliamento.

### Caratteristiche organolettiche

Colore rosso intenso con riflessi rubini tendenti al violaceo, esprime la forte impronta del territorio nelle note di marasca, amarena e ribes con contorni di spezie e fiori rossi appassiti. Al palato è forte e gentile come un vero abruzzese, con una fragranza e una struttura delicate e piacevoli.

[www.pesolillo.it](http://www.pesolillo.it)



Medaglia d'oro  
Concorso Bio  
(Amphore)



Medaglia d'oro  
London Awards



92 Punti  
Luca Maroni