

Ottimo con salumi speziati e grassi,
oltre che con piatti a base di carne, selvaggina
e formaggi stagionati.



14,5 %


18-20 °C




Montepulciano d'Abruzzo DOC Filari in costa

Vino biologico



Montepulciano

Il vitigno Montepulciano è storico nella Tenuta Pesolillo grazie all'irriproducibile microclima e territorio che caratterizzano le coste di Colle Rotondo. Queste donano a questo vitigno quel perfetto equilibrio di sole, brezza, acqua e terreno che permette di ottenere uve particolarmente concentrate di aromi e struttura.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano intorno alla fine di settembre da vigneti esposti a sud, dove l'esposizione favorisce una spiccata concentrazione delle uve. Dopo diraspatura e pigiatura, le uve vengono fermentate a temperatura controllata di 26-28 °C con ripetuti rimontaggi e déstage per 10-12 giorni. Segue malolattica spontanea, e successivamente parte del vino matura in contenitori di legno di 5-6 anni e la restante parte in acciaio, dove resta per 12-14 mesi. L'utilizzo di legno già esausto permette di ottenere una maturazione del profilo aromatico e della struttura tannica ma senza che il legno interferisca con l'impronta fruttata delle uve e quindi nel massimo rispetto dell'impronta del territorio e dell'unicità del colle.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso scuro con lievi riflessi porpora. Esprime aromi caldi di frutta rossa matura (mirtillo e prugna) contornati da note speziate e leggermente di sottobosco e tabacco. Al palato mostra un corpo ampio, con tannini domati e un finale vellutato.



3 Cavatappi 90 Points

www.pesolillo.it