

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Vino biologico



Montepulciano

Il territorio che circonda la Tenuta Pesolillo si esprime in tutta la sua generosità in questo vino che nasce da vigneti di Montepulciano sospesi tra terra e mare a ridosso della costa Adriatica. Prodotto solo nelle migliori annate da vigneti storici, questo Montepulciano Riserva è espressione di un perfetto matrimonio vite-uomo-terra che la famiglia Pesolillo cura con passione da generazioni.

Vinificazione

Le uve vengono raccolte a mano intorno alla prima settimana di ottobre quando hanno raggiunto la perfetta maturazione aromatica e polifenolica. Dopo diraspatura e pigiatura, le uve vengono fermentate a temperatura controllata di 27-29 °C con ripetuti rimontaggi e dèstasse per 15-18 giorni. Segue malolattica spontanea, e successivamente matura in contenitori di legno (barriques e tonneaux) per 12-14 mesi. La lunga maturazione in legno fonde i ricchi profumi del Montepulciano con le delicate note del nobile legno francese in un'armonia che esalta l'unicità del territorio abruzzese.

Caratteristiche organolettiche

Colore rosso scuro, con leggero riflesso granato. Al naso si esprime con un ventaglio di aromi di frutta rossa molto matura (prugna, mirtillo, ribes nero) contornati da spezie mediterranee (cannella e chiodo di garofano) e un tocco di tabacco, mandorla e vaniglia derivanti dalla maturazione in legno.

Perfetto con primi ricchi a base di selvaggina, carni rosse alla brace, carni al forno e formaggi stagionati.



15 %



18-20 °C



95 Points



3 Cavatappi

www.pesolillo.it