



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 e dall'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 délestage 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.

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



14 %



16-18 °C



94 Points

www.pesolillo.it