



DIOMEDEO

Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.

Tipo di vino: rosso.

Uve: : 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Zone di produzione: colline Vastesi.

Caratteristiche dei terreni: i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m. La vicinanza con il mare fa sì che il microclima delle nostre colline sia quello ottimale per la maturazione delle uve.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese e G.D.C.

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettolitri di vino per ettaro: mediamente 65

Epoca di vendemmia: dalla metà di Ottobre.

Vinificazione: alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia-diraspatura delle uve. Una tradizionale macerazione del mosto e delle bucce a temperatura controllata (24-32 °C) in appositi serbatoi di acciaio inox (con frequenti rimontaggi del mosto sulle vinacce) assicurano l'estrazione delle molecole fondamentali al conferimento del caratteristico colore e degli aromi preponderanti del Montepulciano. Il vino dopo il travaso, una volta conclusasi la fermentazione malolattica, decanta in serbatoi di acciaio inox.

Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox e in barrique di rovere francese (12 mesi) prima dell'imbottigliamento. Segue un ulteriore affinamento in bottiglia.

Vista: ha colore rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: complesso ed intenso, con note di viola ed amarena. Si notano sentori di spezie e liquirizia che si fondono bene con nuances di cacao, nocciola e vaniglia.

Gusto: dal sapore pieno, di una buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente e ricco.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol

Temperatura ottimale di servizio: 18/20°C

Abbinamenti: primi piatti a base di sughi succulenti, minestre di legumi, cacciagione, carne rossa e formaggi stagionati.

