

Mo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva

Un Montepulciano d'Abruzzo Riserva dagli intensi profumi fruttati, con note di amarena e frutti di bosco. Ventiquattro mesi in botte di rovere e sei in bottiglia per un affinamento che migliora nel tempo.



Premi

Mo 2015

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2016
Medaglia d'Argento Mundus Vini Spring Edition 2016
Medaglia d'Oro Mundus Vini Summer Edition 2015



Tipologia

Rosso



Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti Tollo, Chieti e Bucchianico

Uve Montepulciano 100%

Altimetria s.l.m. 130/200 metri

Tipologia di terreno argilloso-calcareo e argilloso-limoso

Esposizione sud, sud-est

Età delle viti 25/30 anni

Densità di impianto ceppi/ettaro 1.600

Resa per ettaro 90/100 q

Forma di allevamento tendone

Epoca di vendemmia seconda metà di ottobre



Vinificazione

Fermentazione macerazione delle bucce a temperatura controllata

Temperatura della fermentazione circa 28°C

Fermentazione malolattica sì

Affinamento 24 mesi in botti di rovere, 6 mesi in bottiglia



Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica 13,8% vol

Estratto secco 35 gr/l

Acidità totale 5,6

Ph 3,52

Zuccheri residui 3 gr/l



Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei

Odore intensi profumi fruttati con note di amarena e frutti di bosco che si fondono a fini sentori speziati

Sapore pieno, morbido e persistente con tannini dolci e setosi



Modalità di servizio

Temperatura 18°C

Abbinamenti primi piatti saporiti, funghi, tartufo, carni e formaggi semi stagionati