



Ferzo

Montepulciano d'Abruzzo dop
TEATE



Uve: Montepulciano (*vitigno autoctono*)
Grapes: Montepulciano
(autochthonous vine)



Zona di produzione: Abruzzo,
sottozona Teate
Production Area: Abruzzo,
subzone Teate

Epoca della vendemmia: Ottobre
Harvest period: October.



Affinamento: 4 mesi acciaio e
10 mesi barriques
Refinement: 4 months stainless steel
tanks and 10 months barriques

Gradazione alcolica: 14% vol
Alcohol content: 14% vol.



Temperatura di servizio: 16/18 °C
Service temperature: 61/64 °F

Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox. Invecchia in botti di legno per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Colore: rosso intenso con riflessi violacei.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco, note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

Gusto: Pieno, armonico, spiccano al palato i tannini tipici del Montepulciano, bilanciati da una complessa struttura, polposità e morbidezza. Retrogusto con nuances di confettura ed una buona persistenza.

Abbinamenti: primi piatti importanti a base di funghi e tartufo. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione, antipasti di salumi e formaggi stagionati.

Vinification: the picked grapes are traditionally vinified by a long maceration at a controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks after the malolactic process. At last it ages in wood barrels to enhance its organoleptic characteristics.

Colour: intense ruby red with purple tints.

Bouquet: elegant with black cherry and wild fruits scents, black pepper notes, cocoa and balsamic aromas.

Taste: full bodied and well balanced in accordance with the typical tannins of the Montepulciano wine but smooth and juicy. The aftertaste reveals fruits jam with a complex and lingering finish.

Food pairing: first dishes with mushrooms and truffle. Ideal with roast lamb, game, and "arrosticini". It also goes well with salami and seasoned cheeses.