

FERZO

WINES



MONTEPULCIANO ABRUZZO D.O.P. TEATE 2016



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
(vitigno autoctono)



Periodo di invecchiamento/
affinamento obbligatorio non
inferiore a **21** mesi di cui almeno
nove in **recipienti di legno**.



14% VOL. ALC.



SERVIRE A **16/18°C**

ZONA DI PRODUZIONE

La sottozona TEATE racchiude l'area geografica formata da circa un terzo dell'intera provincia di Chieti, ed è costituita da un'ampia ed estesa fascia della collina litoranea che va dal fiume Foro (comune di Francavilla) al fiume Trigno (comune di Vasto), seguita dalla collina interna ed infine da quella pedemontana che giunge nella parte nord-occidentale sino ai piedi della Maiella.

COLORE

Dalla struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La vocazione di questi terreni è determinata dalla giacitura collinare dei vigneti, dall'ottima esposizione, e dalle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, associate alla buona ventilazione (breeze di mare e di monte) e dall'assenza di ristagni di umidità nei terreni. Tutto ciò favorisce le condizioni ottimali per l'espressione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.

UVE

Le uve devono essere ottenute unicamente da vigneti situati su terreni posizionati in zone collinari o di altopiano la cui altitudine non sia superiore ai 500 metri s.l.m. ed eccezionalmente ai 600 metri per quelli esposti a mezzogiorno.

VINIFICAZIONE

I grappoli vengono raccolti e vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Successivamente avviene la Fermentazione malolattica e affinamento in botte per 9 mesi.

COLORE

Rosso intenso con leggeri riflessi scuri di porpora.

OLFATTO

Bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

DENSITA DI IMPATTO

Per gli allevamenti a filare non inferiore a 2.500 ceppi per ettaro. Per gli impianti a pergola non inferiore a 1600 ceppi per ettaro.

RESA AD ETTARO

Pari a 77 hl/ettaro

GUSTO

Pieno, armonico, spiccano al palato i tannini tipici del Montepulciano, bilanciati da una complessa struttura, polposità e morbidezza. Al retrogusto manifesta nuances di confettura ed una buona persistenza.

ABBINAMENTI



Primi piatti importanti a base di funghi, tartufo, sughi succulenti. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione e le carni rosse al forno. Si fa apprezzare anche con antipasti di salumi e formaggi stagionati. Stuzzica l'abbinamento con la cioccolata fondente.