



MODÀ

Montepulciano
d'Abruzzo DOC

REGION DE PRODUCTION

Vignobles sélectionnés dans la commune de Loreto Aprutino, située dans la zone de production du Montepulciano d'Abruzzo DOC, sur les pentes du Gran Sasso.

CEPAGES

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

TERRAIN

Argileux, moyennement calcaire. Altitude: 300 mètres.

TECHNIQUE DE PRODUCTION

Produit exclusivement à partir de raisins Montepulciano sélectionnés et récoltés à la main à la mi-octobre. L'égrappage et le foulage sont suivis par une fermentation traditionnelle de 10 jours en cuves d'acier à température contrôlée. Le vin mûrit ensuite dans des tonneaux français de 34 hectolitres pendant 6 mois. Il est ensuite affiné pendant 2 mois en bouteille.

CARACTERISTIQUES ORGANOLEPTIQUES

Couleur rouge rubis brillante avec des nuances violacées. Au nez, des notes intenses et persistantes de cerises, de prunes et de framboises fraîches. Riche saveur de petits fruits rouges. Il est pourvu d'une bonne structure.

PRODUCTION 200.000 bouteilles

Longévité: 4 ans. Il est idéal pour accompagner des soupes denses, des rôtis de viandes blanches et des fromages frais. Nous conseillons de le servir à 16°.

TALAMONTI

PRESE ET DISTINCTIONS

