



Podere Montepulciano d'Abruzzo Doc

Montepulciano es una de las variedades autóctonas más populares en Italia y es cultivado principalmente en el lado Adriático de la península.

El Montepulciano d ' Abruzzo de Umani Ronchi quiere ser una interpretación de esta cepa, con la finalidad de exaltar las características varietales y de frescura, combinándolas a suavidad y tersura. Se obtiene un vino muy agradable, ideal para acompañar una variedad de preparaciones.

Cepa Montepulciano 100%
Primer año de producción 1977
Zona de producción Región Abruzzo

El viñedo

Los viñedos de donde se obtienen las uvas se encuentran principalmente en las provincias de Chieti y Teramo. La forma más generalizada de la agricultura en la región de Abruzzo es el emparrado; sistema muy productivo que, manejado con el debido equilibrio, logra producir uvas de excelente calidad.

Vendimia

Se realiza a mano durante el período comprendido entre fines de septiembre hasta el final de la primera década de octubre.

Vinificación

La maceración de máximo 10 días en tanques de acero, precede a la fermentación alcohólica y después a aquella maloláctica. A continuación se pasa a la etapa de envejecimiento en depósitos de acero durante 4 meses. El vino descansa durante un breve período en botella antes de su comercialización.

Notas de Cata vino joven: color rojo rubí con tonos púrpuras, aromas delicados de ciruela y cereza, en la boca es robusto y corpulento, ligeramente tánico con un acabado seco y sabroso.

Platos para acompañar Pasta con salsas de carne, asados de carnes rojas y blancas, pollo, conejo, parrilla mixta.

Temperatura de servicio ideal 18 ° C

Servicio copas de tamaño medio, esféricas que permiten apreciar los diversos aromas

Tamaños disponibles 0,75 l y 1.5 l