
TESTAROSSA MONTEPULCIANO

COLLINE PESCARESI
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO RISERVA DOP



DATI ANALITICI

Alcol: 14,50 - 15,00 % v/v
Zuccheri: 2,00 - 2,50 g/l
pH: 3,50 - 3,60
Acidità totale: 5,00 - 5,50 g/l
Acidità volatile: 0,30 - 0,50 g/l

ABBINAMENTI

Brasati, spezzatino, cacciagione,
bistecche al sangue e formaggi
stagionati.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Pescosansonesco a 550 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argillosa-calcareo, ricco in sostanza organica, in pendenza, esposto a nord-est. Il clima estivo è secco e ben ventilato.

CARATTERISTICHE DELLA VARIETÀ:

Il Montepulciano è una varietà autoctona Abruzzese: predilige terreni argillosi, tollera bene la siccità e matura tardivamente. La concentrazione di antociani è tra le più alte al mondo. Ricco di tannini può risultare astringente soprattutto se bevuto giovane. Le note di frutti rossi sorprendono per la loro intensità.

VINO

VIGNETO

Montepulciano 100%, densità di 4200 ceppi/ha, resa di 135 q/ha, raccolta manuale in cassoni verso la fine di ottobre e gli inizi di novembre.

VINIFICAZIONE

In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 8 - 10 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 22 - 24 °C. FML spontanea.

AFFINAMENTO

In vasche di cemento, 24 mesi in barriques di rovere francese di 2° - 3° passaggio e successivo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14 -16 °C e consumare preferibilmente entro i 20 anni dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Colore rosso rubino profondo. Sentori di frutta rossa matura, viola appassita e di sottobosco come prugne, amarene e spiccati aromi terziari di eucalipto, liquirizia, cioccolato e tabacco. Vino caldo, robusto, dai tannini eleganti, di buona struttura e lunga persistenza.