



ACQUISTATO IL .....

Montepulciano d'Abruzzo DOC "Mr. Mont" 2020

2020

Bouquet gradevole e intenso



#### La Vigna

|                     |                                                        |
|---------------------|--------------------------------------------------------|
| <b>Terreno</b>      | medio impasto, profondi, mediamente argilloso-calcarei |
| <b>Esposizione</b>  | Sud Est                                                |
| <b>Allevamento</b>  | Pergola Abruzzese / Spalliera                          |
| <b>Densità imp.</b> | 3300                                                   |

#### Il Vino

|                       |                             |
|-----------------------|-----------------------------|
| <b>Tipologia</b>      | Montepulciano d'Abruzzo DOC |
| <b>Provenienza</b>    | Abruzzo                     |
| <b>Uve</b>            | 100% Uve Montepulciano      |
| <b>Gradazione</b>     | 13% vol                     |
| <b>Temp. Servizio</b> | 16 gradi                    |
| <b>Quando Berlo</b>   | entro 3 anni                |
| <b>Abbinamento</b>    | Menu di carne               |

#### Vinificazione

La raccolta avviene nella seconda e terza settimana di ottobre. Le uve vengono vendemmiate manualmente. La vinificazione avviene dopo la selezione delle migliori uve, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 15 giorni ad una temperatura controllata di 18-20°C, previa una pre-macerazione a freddo a 8°C per 5 giorni, per avere un mosto più ricco di componenti nobili delle bucce, in particolare aromatici, tipici dell'uva di origine. Durante il periodo di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi e delestages che permettono il totale rimescolamento delle bucce con il mosto così da avere una estrazione frazionata ed ottimale di tutti i componenti. Terminata la fermentazione alcolica e la fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e travasato in serbatoi di acciaio per la successiva fermentazione malo-lattica. Dopo successivi travasi che ne permettono la naturale stabilità ed illimpidimento, il vino viene imbottigliato ed affinato in bottiglia prima di essere immesso al consumo.

## Sensazioni

Rosso porpora. Intenso, gradevole, sentori di frutti a bacca rossa, amarena e spezie. Pieno, armonico e gradevolmente tannico. Pasta, carni in umido, arrosti, grigliate e selvaggina.

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC Mr. Mont di Casal Thaulero è un vino rosso giovane di pronta beva che nasce da una lavorazione in purezza di uve Montepulciano, vitigno tipico che certamente non ha bisogno di presentazioni, rinomato per la sua versatilità e espressione del territorio. La raccolta delle uve avviene manualmente, nella seconda e terza settimana di ottobre, quando i grappoli hanno raggiunto la perfetta maturazione. Il processo di vinificazione, oltre a un'accurata selezione delle migliori uve, prevede la diraspatura dei grappoli e una fase di macerazione per circa 15 giorni, dopo una pre-macerazione a freddo di 5 giorni. Questa particolare tecnica permette di ottenere un mosto ricco di componenti nobili, in particolare aromatici, che esaltano le caratteristiche dell'uva di origine. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice e travasato in serbatoi di acciaio per la fermentazione malolattica. Dopo ulteriori travasi per garantire la stabilità e la limpidezza del vino, viene imbottigliato e affinato in bottiglia prima di essere immesso sul mercato. Nel calice Mr. Mont si presenta di un bel colore rosso porpora intenso e brillante. Al naso rivela un bouquet gradevole e intenso, con sentori di frutti a bacca rossa, amarena e spezie che gli conferiscono complessità e fascino. In bocca, poi, il vino si mostra pieno, armonico e gradevolmente tannico, grazie alla perfetta integrazione tra la struttura e l'acidità. Ideale compagno per una vasta gamma di piatti, dalla pasta, alle carni in umido, ma anche arrosti, grigliate e selvaggina.

Casal Thaulero rappresenta un simbolo di eccellenza enologica e di lunga tradizione, capace di trasmettere la storia e la bellezza dell'Abruzzo attraverso i suoi vini. La cantina vanta una storia antica e affascinante. Il suo nome, per esempio, deriva dalla località di Casal Thaulero, situata tra le colline dell'Abruzzo e il mare Adriatico. Qui viveva la famiglia Thaulero, di origini militari e proveniente da Amburgo. Si stabilirono in Abruzzo nel XVI secolo e ricevettero un mandato diretto da Carlo V per sovrintendere l'area e, grazie al lavoro di Giovanni Thaulero, divennero precursori della viticoltura in Abruzzo. Giovanni, infatti, scrisse numerosi trattati sulla viticoltura e sperimentò tecniche agricole d'avanguardia, piantando viti moderne e recuperando i suoi possedimenti. Questa passione ha ispirato alcuni vignaioli a unirsi e, nel 1961, nacque una cantina cooperativa, con l'obiettivo di produrre ed esportare i vini abruzzesi nel mondo. Casal Thaulero è stata la prima cooperativa abruzzese ad imbottigliare ed esportare vini a Denominazione di Origine Controllata nei paesi NAFTA, nel lontano 1968. Dal 2005, poi, la cantina si è trasferita nella nuova sede nella città di Ortona. Qui, la tradizione vitivinicola abruzzese continua a essere coltivata con la stessa passione e impegno di sempre.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821