ACQUISTATO IL .....

Montepulciano d' Abruzzo DOC "Casino Murri 14" 2013



Il Rosso abruzzese per antonomasia

Torniamo in Abruzzo, e assaggiamo finalmente il rosso per eccellenza della zona, il Montepulciano d'Abruzzo. Il 2013 di Cantina San Giacomo entusiasma per complessità e potenza, aprendosi su eleganti note affumicate e boisé, che sfumano poi su un frutto ancora netto e croccante. Un rosso di sicuro impatto.

La Costa dei Trabocchi prende il nome dalle caratteristiche macchine da pesca su palafitte, ancora funzionanti. Il fascino di questi luoghi ha stregato anche Gabriele d'Annunzio, che qui veniva a trarre ispirazione. Un altopiano che da Lanciano si getta in mare, originando un intarsio di spiaggette, scogliere e insenature. Le brezze marine e l'altitudine creano le condizioni ideali per la produzione di vini eccellenti, territoriali e riconoscibili. Per un posto così speciale, ci voleva un vino speciale. Come sottolinea l'azienda, "si tratta di un Rosso cui dedichiamo particolare attenzione. Vinificato artigianalmente in piccole quantità, solo nelle annate che garantiscono la qualità da noi desiderata e vocazione all'invecchiamento: ogni vendemmia presenta le sue peculiarità." I vini di Cantina San Giacomo nascono con l'intento di valorizzare e rappresentare il territorio, ed è per questo che la produzione si concentra sui vitigni autoctoni, senza però trascurare le varietà internazionali che qui riescono a esprimersi al meglio: trebbiano d' Abruzzo, cococciola, chardonnay, pecorino e moscato a bacca bianca; montepulciano d'Abruzzo, sangiovese e merlot a bacca scura. Nell'ottica di rispetto del terroir e dell'ambiente che caratterizza la filosofia aziendale, di recente Cantina San Giacomo ha aggiunto una linea biologica alla sua gamma, oltre ad aver introdotto un sistema fotovoltaico per la produzione di energia pulita.

La Vigna

Terreno	Argilloso-limoso
Esposizione	Sud-sudOvest, 150?300 m s.l.m.
Allevamento	Pergola e pergoletta abruzzese
Densità imp.	1.600-3.200 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano 100%
Gradazione	14% vol.
Temp. Servizio	16-18°
Quando Berlo	Ottimo ancora per i prossimi 2-3 anni
Abbinamento	Si sposa alla perfezione con primi piatti strutturati, carni rosse, cacciagione, formaggi stagionati
Vinificazione	Dopo una lunga macerazione delle bucce con temperatura controllata, il vino decanta in serbatoi di acciaio, per passare in seguito, dopo la fermentazione malolattica, in barriques e tonneaux di rovere per 12-18 mesi. Conclude in serbatoi di acciaio inox
Sensazioni	Colore rosso rubino scuro con riflessi violacei; al naso avvolgenti note boisé, ricordi di cenere e carbonella, poi sotto il frutto, netto e piacevole. Bocca potente, tannica, di gran corpo; finale tannico e asciutto

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. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821