ACQUISTATO IL .....

Montepulciano D'Abruzzo DOCG 2020

Il Montepulciano del Senatore

Vino di punta della cantina, questo sorprendente Montepulciano d'Abruzzo è frutto di un'attenta selezione in campagna. La vendemmia inizia tra la seconda e la terza settimana di ottobre, quando le uve, baciate dal caldo sole del centro Italia ma rinfrescate dalla brezza che soffia costante, raggiungono un perfetto grado di maturazione. Servono poi almeno due anni di attesa per arrivare a ottenere il prodotto finito, frutto di una lunga maturazione in botte grande a cui segue un affinamento in bottiglia di almeno 4 mesi. Il risultato è un vino ricco, caratterizzato da un colore rosso rubino intenso tendente al violaceo. Al naso è fruttato e ampio, con una piccola nota di spezie. Ma è in bocca che rivela tutta la sua forza. Caldo, morbido e giustamente tannico, è un bicchiere che sposa perfettamente la cucina saporita della sua terra d'origine.

Fa parte della storia dell'Abruzzo, questa interessante realtà produttiva. La Cantina Mazzarosa Devincenzi, infatti, nacque nel periodo della creazione del Regno d'Italia per opera del Senatore Giuseppe Devincenzi che ebbe numerosi incarichi prima nel parlamento del Regno delle Due Sicilie e successivamente nel Regno d'Italia. Terminata la sua felice esperienza politica, il senatore tornò nella sua terra natia e costruì quella che per i tempi poteva essere considerata una cantina innovativa, anche sotto un aspetto tecnologico. Ma non solo. Tra le altre cose, infatti, fu proprio grazie al lavoro del Senatore se in Abruzzo vennero per la prima volta introdotti vitigni sconosciuti come il Malbec e il Pinot. Da allora, tra matrimoni e passaggi generazionali, l'azienda è stata rinnovata e condotta con passione, restando un punto di riferimento qualitativo per l'area del teramano.

La Vigna

Terreno	Argilloso di medio impasto (argilla rossa),
Esposizione	Sud-sud ovest, 100m s.l.m.
Allevamento	Cordone Speronato
Densità imp.	4000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	14,50% vol.
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 10 anni da oggi
Abbinamento	Bistecca di manzo
Vinificazione	Tutto il processo della fermentazione alcolica avviene con le vinacce completamente in ammollo e alla fine della quale viene pressata con pressatura soffice e messo in maturazione in botti di acciaio per 24 mesi e successivamente 6 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Fruttato intenso, ampio, fruttato e con una piccola nota di spezie. caldo, morbido, abbastanza fresco, sapido, tannico ed equilibrato.

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