ACQUISTATO IL .....

"Modà" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 2022



Ricco e concentrato

Dell'Abruzzo, in campo enologico, è sicuramente il portabandiera. Stiamo ovviamente parlando dei Montepulciano, vitigno generoso capace di dar vita a vini dotati di grande intensità. Vini che negli ultimi anni hanno saputo, finalmente, mettersi in evidenza per la qualità, ricevendo giudizi molto lusinghieri da parte della critica enologica più severa. E' il caso di questo Modà, 100% Montepulciano d'Abruzzo proposto da Tenuta Talamonti. Prodotto esclusivamente da uve selezionate e raccolte a mano, a meta? ottobre, nei vigneti aziendali di Loreto Aprutino. Siamo ai piedi della Maiella, a circa 300 metri sul livello de mare, in una posizione ideale per la coltivazione della vite, grazie a ottime esposizioni e a un clima mitigato dalla relativa vicinanza del mare. La vinificazione è tradizionale, in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito, poi, il vino matura in botti francesi da 34 ettolitri per un periodo di circa 6 mesi, a cui seguono almeno altri 2 mesi di affinamento in bottiglia. Di colore rosso rubino brillante con sfumature violacee, Modà presenta intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi. In bocca è particolarmente ricco e concentrato, con ricordi evidenti di piccoli frutti rossi e una notevole struttura. Vino che non teme di rimanere in cantina per qualche anno in attesa dell'occasione giusta per essere stappato, l'abbinamento ideale e? con primi piatti saporiti, grandi arrosti e formaggi di media stagionatura.

Fondata nel 2001, Tenuta Talamonti produce vini tipici e soprattutto sostenibili, grazie ai suoi 75 ettari di vigneti (e oliveti) di proprietà. Siamo a Loreto Aprutino, in Abruzzo. Tutti i vigneti hanno ottenuto la certificazione di produzione integrata SQNPI, il programma di certificazione nazionale italiana. Dal 2015, inoltre, la famiglia ha deciso di approvvigionarsi di energia proveniente solo da impianti eolici e pannelli solari per ridurre in modo sensibile il proprio impatto sull'ambiente. Oggi i vini di Tenuta Talamonti sono disponibili in oltre 50 paesi in tutto il mondo e ottengono regolarmente ottimi giudizi dalla critica enologica più severa.

La Vigna

Terreno	mediamente calcareo con frazioni di argilla
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Misto Guyot - Pergola Abruzzese
Densità imp.	3500

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino è maturato in botti francesi da 34 hl per 6 mesi ed un affinamento di 2 mesi in bottiglia.
Sensazioni	Alla vista il colore è di un intenso e brillante rosso rubino con lievissime sfumature di note più mature. Al naso è intenso ed esprime, principalmente, note fruttate di marasca matura, ciliegia, prugne e lamponi freschi; nuances valorizzata dalla speziatura di una maturazione in legno che libera tannino fitto ma non invadente.

© 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