ACQUISTATO IL .....

"Pinciaie" Montepulciano D'Abruzzo DOC Riserva 2022 2022



Un "Cru" di Montepulciano

Montepulciano d'Abruzzo al 100%, proveniente dai vigneti aziendali di Loreto Aprutino, posti a circa 300 metri sul livello del mare. Si chiama Pinciaie ed è un Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva. Il nome trae ispirazione dalle antiche forme di costruzione proprie delle comunità pastorali abruzzesi: le Pinciaie, appunto. Questo "Cru" di Montepulciano viene vinificato in tini di acciaio ed affinato, a seguire e per 12 mesi, in barrique di rovere francese. Il successivo riposo di oltre un anno in bottiglia consente al vino di raggiungere un perfetto equilibrio tra ognuna delle sue componenti. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso rubino intenso e con riflessi violacei. Al naso si caratterizza per note di frutti rossi, come le amarene, con una leggera nota di spezie. In bocca è la mora e l'amarena a dominare, con note di nocciola e caffé. Buono oggi, è un vino capace di evolvere bene in cantina anche per 10 anni. Ideale in abbinamento a carni rosse, selvaggina, agnello arrosto e formaggi di pecora stagionati.

I Lauri è una piccola azienda nata da un sogno. Quello di Antonella e Rodrigo che nel 2004, accorgendosi di avere in comune la passione per i vini e l'amore per la loro terra, l'Abruzzo, decidono di prendere un appezzamento di terra a Loreto Aprutino. Da quell'acquisto alla realizzazione della loro prima vigna, il passo è stato breve. E nel 2007 la prima vendemmia. Oggi l'azienda ricava le materie prime - l'uva e le olive - dalle terre prese in affitto a Loreto Aprutino, a Collecorvino e a Città Sant'Angelo. Il nome "iLauri" è un omaggio agli abitanti del paese. Loreto Aprutino, infatti, sorge su una collina ricoperta di piante di alloro ed era anticamente chiamata Lauretum, ossia "boschetto" o "albero di alloro".

La Vigna

Terreno	Molto calcareo
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Tendone
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano 100%
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	entro 6-10 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	I vigneti si estendono per 4 ettari ad un'altitudine di 300 mt sopra il livello del mare; da qui le uve selezionate vengono vinificate separatamente al fine di preservarne le originarie e distintive caratteristiche. Il nostro Cru di Montepulciano è vinificato in tini di acciaio ed affinato, a seguire e per 12 mesi, in barriques di rovere francese. Il successivo riposo di oltre un anno in bottiglia consente al vino di raggiungere un perfetto equilibrio tra ognuna delle sue componenti.
Sensazioni	Un intenso vino rosso con note di ciliegia e liquirizia, finemente integrate da spezie e vaniglia. Ideale abbinamento a carni rosse, selvaggina, agnello arrosto e formaggio di pecora stagionato.

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