ACQUISTATO IL .....

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022 2022



Vivacità e persistenza

Appartiene alla cosiddetta "Linea Varietale" di Nododivino, questo Montepulciano d'Abruzzo DOC è un vino che incarna l'essenza dell'Abruzzo. Situata a Ortona, in provincia di Chieti, Nododivino sfrutta appieno le peculiarità di suo bel territorio per offrire, ancora una volta, un vino di grande carattere e autenticità. Città caratterizzata da una storia millenaria e una forte tradizione vitivinicola, le colline che circondano Ortona godono di terreni prevalentemente argillosi che offrono condizioni ideali per la coltivazione della vite. I vigneti di Nododivino, nello specifico, sono situati a un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare, con esposizione sud-ovest. Qui beneficiano di un microclima favorevole grazie alla combinazione di brezze marine e montane. Questo perfetto equilibrio contribuisce a una maturazione ottimale delle uve, esaltando le caratteristiche organolettiche del vino. Uve Montepulciano al 100%, la vinificazione di questo rosso inizia con una raccolta manuale. Le uve vengono poi trasportate in un tunnel saturato con CO? per prevenire processi ossidativi. Successivamente, vengono diraspate con attenzione per evitare la rottura degli acini e immediatamente raffreddate. Segue una breve macerazione pellicolare di circa 3 ore in pressa, al fine di estrarre delicatamente aromi e colore. Il mosto ottenuto viene poi lasciato illimpidire a temperatura controllata per 72 ore, favorendo una chiarifica naturale prima della fermentazione. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela un bouquet complesso di spezie, mora e prugna. In bocca, emergono note di mora nera, prugna e amarena, seguite da sentori di tabacco e chiodi di garofano. La buona acidità, sostenuta da tannini morbidi, conferisce al vino vivacità e persistenza. Buono già oggi, questo rosso abruzzese può evolvere positivamente in bottiglia per un periodo fino a 10 anni, sviluppando ulteriori sfumature aromatiche e una maggiore armonia al palato. Si abbina bene a carni rosse alla griglia, arrosti e formaggi stagionati. Per gli amanti degli abbinamenti territoriali, da provare con agnello "cacio e ova" o le gustose salsicce al sugo.

Il nome è un simpatico gioco di parole. Ma Nododivino è soprattutto una interessante realtà vitivinicola situata a Ortona, costa adriatica dell'Abruzzo. Un'azienda che si distingue per la sua dedizione alla produzione di vini di alta qualità che ben riflettono la ricca tradizione enologica della regione. Il territorio è caratterizzato da una combinazione di colline dolci e litorale marittimo che offre un microclima ideale per la viticoltura. Le brezze marine contribuiscono a mantenere le vigne sane, mentre il suolo calcareo-argilloso fornisce nutrimento alle piante, conferendo ai vini locali una spiccata mineralità. Nododivino sfrutta al meglio queste condizioni, dedicandosi alla coltivazione di vitigni autoctoni come il Montepulciano e il Trebbiano d'Abruzzo, con pratiche agricole sostenibili che rispettano l'ambiente e valorizzano la biodiversità locale.

La Vigna

Terreno	terreni argillosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola Abruzzese
Densità imp.	

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano 100%
Gradazione	14,5% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 10 anni
Abbinamento	Menù di carne
Vinificazione	Le uve vengono trasportate in un tunnel saturato con CO2 in modo che tutti i precursori aromatici non subiscono processi osso-riduttivi. le uve vengono diraspate in modo che l'acino non subisca rotture meccaniche e subito raffreddate e portate in pressa dove subiscono una macerazione pellicolare di circa 3 ore. Il mosto ottenuto viene lasciato in serbatoio a t° controllata per 72 ore in modo che il mosto si illimpidisca in modo fisico
Sensazioni	Il pro?lo aromatico rileva subito il suo bouquet di spezie, il frutto vivo di mora e prugna, che conferiscono al vino grande armonia e complessità. All'assaggio subito si fa notare per il suo carattere, dove prevalgono la mora nera, la prugna e l'amarena, per poi lasciare spazio a note di tabacco e chiodi di garofano. La buona acidità sostenuta dai tannini e la morbidezza, danno al gusto la giusta vivacità e un'ottima persistenza.

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