ACQUISTATO IL .....

Montepulciano d'Abruzzo DOP Riserva Ferzo 2020 2020



Il Montepulciano d'Abruzzo che non delude le aspettative

La Vigna

Terreno Dalla struttura sabbioso-argillosa, generalmente sciolti, con spessore variabile in relazione alla pendenza ed alla esposizione. La vocazione di questi terreni è determinata dalla giacitura collinare dei vigneti, dall'ottima esposizione, e dalle notevoli escursioni termiche tra giorno e notte, favorite dalla vicinanza del massiccio della Maiella, associate alla buona ventilazione (brezze di mare e di monte) e dall'assenza di ristagni di umidità nei terreni. Tutto ciò favorisce le condizioni ottimali per l'espressione delle peculiari caratteristiche vegeto-produttive del vitigno Montepulciano, dando origine a vini dai profumi intensi e caratterizzati, difficilmente replicabili in altri areali.

Esposizione Sud

Allevamento spalliera

Densità imp. 3300

Il Vino

Tipologia Rosso Fermo Secco DOC

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano d'Abruzzo 100%

Gradazione 14% vol

Temp. Servizio 18 gradi

Quando Berlo da invecchiamento

Abbinamento Aperitivo, Menu di carne, Fine pasto

Vinificazione I grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox. Invecchia in botti di legno per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Sensazioni Bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici. Pieno, armonico, spiccano al palato i tannini tipici del Montepulciano, bilanciati da una complessa struttura, polposità e morbidezza. Retrogusto con nuances di confettura ed una buona persistenza.

Quando in scena c'è lui, il Montepulciano d'Abruzzo, è difficile rimanere delusi. E quando il vino in questione è il Montepulciano d'Abruzzo DOP Ferzo, proposto qui da Codice Citra, possiamo andare ancora più sul sicuro. Perché Citra è una delle più solide e apprezzate realtà del centro Italia e perché questa bottiglia ha già ricevuto più di una menzione speciale e medaglia da parte della critica, nazionale e internazionale. I grappoli di Montepulciano vengono raccolti e vinificati secondo tradizione, con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata per estrarre tutto il colore e il tannino. Poi, dopo che la fermentazione alcolica e la conversione malolattica si sono svolte completamente, il vino subisce una fase di invecchiamento in botti di legno per esaltarne le caratteristiche. Il Montepulciano d'Abruzzo è un vino rosso di carattere. Colore rosso rubino con riflessi violacei, presenta un bouquet elegante, con sentori di frutti rossi, amarena, frutti di bosco e spezie. E' senza dubbio la bottiglia giusta da stappare quando i sapori in tavola sono decisi. Perfetto con la carne rossa alla brace, è ideale anche se si prevede qualche piatto a base di selvaggina.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

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