# Montepulciano d'Abruzzo

ROSSO

## INFO

**Paese:** Italia
**Regione:** Abruzzo
**Vitigno:** Montepulciano
**Suolo:** Argilloso di medio impasto
**Estensione del vigneto:** 8,0 ha
**Tipo d'impianto:** Filare e tendone
**Densità ceppi per ha:** 2.000
**Età media del vigneto:** 30 anni
**Produzione media per ha:** 60 hl
**Vinificazione e affinamento:** Diraspatura manuale in tini di legno, fermentazione spontanea in vasche di cemento vetrificato da 22 e 30 hl senza rimontaggi. Affinamento sulle fecce fini negli stessi contenitori per 2 anni. Imbottigliamento manuale senza filtrazione e decantazione a mano da una bottiglia all'altra previa messa in commercio.
**Solforosa totale:** 40 mg/l
**Bottiglie prodotte:** 40.000

## PRODUTTORE

**EMIDIO PEPE**
Emidio Pepe

## PERCHÉ

Il Montepulciano d'Abruzzo di Emidio Pepe è un vino rosso unico ed emozionante. Senza dubbio il vitigno del cuore di Emidio che si è impegnato duramente per la sua rivalutazione e riscoperta. Una danza di frutti di bosco, spezie e sfumature balsamico per un vino carnoso, asciutto e pieno, capace di coniugare un certo vigore rustico a un tannino vellutato. Persistente, profondo e minerale, dal potenziale d'invecchiamento sbalorditivo.

## QUANDO

Il Montepulciano d'Abruzzo è il vino rappresentativo di questa regione, che ha incoronato Emidio Pepe tra i giganti del vino abruzzese. Da comprare a casse per la nascita di un figlio, per godervelo diciotto anni dopo davanti al vostro orgoglio e a degli arrosticini artigianali alla brace.


Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it