

Montepulciano d'Abruzzo



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 balsamiche 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.

