



INCANTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Nasce dalla lavorazione di un vitigno selezionato, di notevole levatura per struttura e corposità. Affina per 30 mesi: inizialmente la fermentazione e la lunga macerazione avvengono in fermentatori Ganimede, la maturazione prosegue in tini di acciaio inox, quindi si completa con una permanenza in bottiglia. Nasce così un vino che sa esprimere la forza, il carattere e la tipicità del vitigno Montepulciano d'Abruzzo. Il colore è rosso rubino intenso e profondo con sfumature violacee. al naso si apre con una straordinaria ampiezza di profumi perfettamente maturi e concentrati. Un fruttato suadente e armonioso offre sentori di prugna, dattero e fico. Il tutto fuso con fini note speziate. al palato rispecchia la schiettezza del Montepulciano d'Abruzzo ed evidenzia tannini potenti, polposità e lunga persistenza. L'abbinamento gastronomico ideale è con le carni arrosto e i formaggi. Si consiglia di servire alla temperatura di 18°-20°C.

Uve Montepulciano.

Zona di produzione Tenute di Rosciano, Tenuta Amarello di Ofena e altre zone vocate Regione Abruzzo.

Tipologia dei terreni Prevalentemente profondi, ricchi, tendenti all'argilloso.

Sistema di allevamento Spalliera e altri sistemi tradizionali.

Fermentazione In Ganimede e tini di acciaio con lunga macerazione.

Affinamento In tini di acciaio inox e infine in bottiglia.

Mesi di affinamento complessivi Almeno 24

Gradazione alcolica 14% vol

Acidità totale 5.70 g/L

Zuccheri residui 2.7 g/L

Prima annata di produzione 1998

75 cl / 1,5 L / 3 L / 12 L

MARRAMIERO

marramiero.wine