

AMARANTA

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta D.O.P

Uve

Montepulciano

Vitigno

L'origine di questo vitigno a bacca nera è sempre stata incerta. Anche gli studiosi come il Molon (1906) lo classificavano tra i Sangioveti. Oggi è certo che i due vitigni non hanno nulla in comune. Viene coltivato prevalentemente nella Regione Abruzzo e nelle altre regioni del centro-sud.

Oggi, grazie al lavoro accurato di alcuni produttori ed enologi, il Montepulciano è uscito alla ribalta come uno dei vitigni rossi di più elevata qualità.

Vinificazione

- Pigia - diraspatura
- 15/20 giorni di macerazione e fermentazione alcolica in acciaio a 24-26°C

Affinamento: 9/12 mesi in pregiati barriques francesi e americani

Chiusura: Tappo sughero naturale

Caratteristiche organolettiche, abbinamenti

Colore rosso rubino molto carico ed elegante. Al naso ampio e complesso, fruttato con sentori di prugne, confettura di ciliegia e note di tabacco con una coda speziata. In bocca è equilibrato, complesso con la struttura tannica ben fusa con la componente alcolica. Di corpo sostanzioso e con un ottimo equilibrio tra potenza alcolica e tannino. , Ideale con primi piatti succulenti in salsa rossa, arrosti e formaggi vari semi stagionati.

Temperatura di servizio: 18°C

