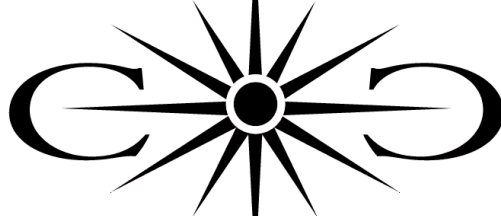


CASA CATELLI



indigenous italian wines

Montepulciano d'Abruzzo DOC (vino biologico)

Descrizione: È un vitigno antichissimo, pare che sia stato portato in Italia dai greci come la maggior parte dei vitigni del sud Italia. Si narra la leggenda che Annibale lo facesse bere ai suoi soldati durante l'assedio subito dai Romani e per quel motivo il suo esercito riuscì a resistere così a lungo. Il Montepulciano d'Abruzzo è spesso confuso con il Montepulciano della omonima città Toscana. In realtà i due vitigni sono diversi anche se hanno delle similarità organolettiche.

Il disciplinare del Montepulciano d'Abruzzo DOC richiede che i vigneti non siano ad un altitudine superiore ai 500m., che il vino sia composto da almeno il 85% da Montepulciano d'Abruzzo e che la gradazione alcolica sia di almeno 11.50%. Questo vino ha solitamente un colore intenso, una grande struttura, al gusto è fruttato ed ha una buona presenza di tannini morbidi.

E' stato usato, e lo è ancora, come vino da aggiungere nei "blend", proprio per le sue caratteristiche, che possono spesso essere migliorative per altri vini. Con il Montepulciano d'Abruzzo si possono fare dei grandi vini, adatti anche a invecchiare per lungo tempo. Con questo vitigno viene fatto anche un vino chiamato Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo, che è un rosé, e cioè vinificato con una fermentazione ed un contatto con le bucce più breve.

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Zona di produzione: Nocciano e Cugnoli (Pescara) - **Sistema di allevamento:** Doppio cordone speronato e pergola

Età delle vigne: Di media 15 anni - **Densità degli impianti:** 2.700 per il doppio cordone speronato e 1.700 per la pergola

Resa delle uve in vino: 80 HL/Ha - **Terreno:** argilloso

Epoca vendemmiale: Metà Ottobre

Vinificazione: Le uve vengono diraspate, ma non pressate e lasciate a macerare a bassa temperatura in modo da favorire l'estrazione dei tannini soffici e delle sostanze coloranti. La fermentazione viene attivata con l'inoculo di lieviti selezionati, a temperatura controllata, per circa 15 giorni. Il vino viene lasciato a contatto con le parti solide per altri 10 giorni, con frequenti rimontaggi giornalieri. A seguire la fermentazione malolattica, con l'ausilio di batteri.

Maturazione: Dopo la svinatura ed un riposo di alcune settimane nelle vasche di acciaio il vino viene imbottigliato senza essere filtrato. È poi tenuto in bottiglia almeno 5 mesi prima di essere messo sul mercato.

Gradazione alcolica: 13% - **Caratteristiche organolettiche:** Colore rosso rubino intenso e profondo, con riflessi granati. Profumo avvolgente e complesso di frutti maturi, iris e spezie. Il sapore è possente, rotondo, di buona struttura e persistenza aromatica.

Abbinamenti: È adatto ad abbinamento con vari piatti come le grigliate di carne, vitello arrosto e si abbina molto bene anche alle lasagna di carne ed al coniglio cotto al forno.

Temperatura di servizio: 18 - 20°C - **Bicchieri consigliati:** per apprezzarlo al meglio, si consiglia la degustazione nel balloon.



CASA CATELLI
indigenous italian wines