



TRINITA'

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

ZONA DI PRODUZIONE:	Loreto Aprutino (PE)
VITIGNO:	Montepulciano
DENOMINAZIONE:	Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.
TIPO DI VIGNETO:	Tendone
ANNO DI IMPIANTO:	1978
ESPOSIZIONE TERRENO:	Sud - Sud-Est
ALTITUDINE:	306 m s.l.m.
DENSITÀ:	n. 1660 ceppi per ettaro
PRODUZIONE:	3 kg per ceppo
EPOCA DI VENDEMMIA:	dal 25 ottobre al 5 novembre
VINIFICAZIONE:	Permanenza di 18 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande. Il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in barriques; successivamente riposa 12 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE CHIMICHE:	Alcool 14% vol
MASSIMA ESPRESSIONE:	8-10 anni
ESAME VISIVO:	Rosso rubino
ESAME OLFATTIVO:	Intenso e complesso, frutta rossa matura anche sotto spirito e sentori terziari di pepe verde, caffè, liquirizia e noce moscata.
ESAME GUSTATIVO:	Caldo, di corpo, abbastanza morbido e giustamente tannico. Lunga persistenza aromatica e grande eleganza.
ABBINAMENTI:	Carni rosse alla brace o brasate, formaggi e salumi stagionati e aromatizzati.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°-20°C

