



SANTINUMI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.
TERRA DEI VESTINI RISERVA

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:	4 kg per ceppo
EPOCA DI VENDEMMIA:	dal 5 al 10 novembre
VINIFICAZIONE:	Breve appassimento in vigna, permanenza di 20 - 22 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande. Successivamente il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in botti da 50 hl e 12 mesi in barriques in seguito riposa 12 mesi in bottiglia.
CARATTERISTICHE CHIMICHE:	Alcool 15% vol
MASSIMA ESPRESSIONE:	12-15 anni
ESAME VISIVO:	Rosso rubino con riflessi granati.
ESAME OLFATTIVO:	Intenso e complesso, fiori appassiti, confettura di frutta rossa matura, liquirizia, pepe nero, note tostate di caffè, tabacco e spezie di chiodi di garofano e vaniglia.
ESAME GUSTATIVO:	Di Corpo, avvolgente, caldo con tannino morbido e suadente. Lunga persistenza aromatica.
ABBINAMENTI:	Carni rosse in cotture importanti, selvaggina. Formaggi stagionati. Ideale anche come vino da meditazione.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	18°-20°C

