

Montepulciano d'Abruzzo "Colline Teramane"

Denominazione di origine controllata e garantita

PREGIO - RISERVA

Rosso rubino intenso con riflessi che tendono al granato con l'invecchiamento. All'olfatto presenta un bouquet ampio e complesso; si percepiscono note di frutta rossa, profumi terziari in lenta ma continua evoluzione come liquirizia, cacao e caffè. Gusto possente nel corpo, importante nella struttura, tannico ma armonico e persistente. Un Vino di vero Pregio

VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo 100%;

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Tendone e Cordone speronato;

RESA: 50 q per ettaro;

VENDEMMIA: I decade di Ottobre; Raccolta manuale;

VINIFICAZIONE: Fermentazione con macerazione delle bucce per

15/18 giorni ad una temperatura di 20/22 gradi con delestage e rimontaggi giornalieri. Svinatura e successiva malolattica in acciaio;

INVECCHIAMENTO: Almeno 36 mesi in botti di rovere e barriques;

IMBOTTIGLIAMENTO: Senza refrigerazione;

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA: Almeno 6 mesi;

ABBINAMENTO GASTRONOMICO E TEMPERATURA DI SERVIZIO:

Questo vino rappresenta l'abbinamento perfetto con piatti di cacciagione e brasati. Decantare almeno un'ora prima di servire; temperatura di servizio 18/20°C.

Intense ruby red tending to garnet with ageing. On the nose presenting an ample and complex bouquet, notes of cherries, sweet tobacco, liquorice, chocolate and coffee. The taste is full bodied, well structured, tannic also harmonic and persistent.

VINEYARDS: Montepulciano d'Abruzzo 100% ;

TRAINING SYSTEM: Tendone system (high trellis supported by crossed wires Pergola Abruzzese) and trained cordon;

YIELDS PER HECTARE: 50 q

VINTAGE: Hand picking ; I decade of October;

VINIFICATION: Fermentation with skin contact for 15/18 days at a temperature of 20/22°C with delestage and daily punchdowns. Racking followed by malolactic fermentation in steel tanks;

MATURATION: At least 36 months in oak casks and barriques;

BOTTLING: Without refrigeration;

BOTTLE-AGEING: At least 6 months;

SERVING SUGGESTION: This wine is the perfect match for game dishes and braised meats. Pull the cork one hour before eating; serve at 18/20°C.



CORDONI

www.vinicordoni.it