



Montepulciano d'Abruzzo

SCHEDA TECNICA

È ottenuto dal Montepulciano dei vigneti di Tocco da Casauria. Le uve, dopo essere state diraspate e pigiate, fermentano senza aggiunta di lieviti selezionati in fusti d'acciaio di 10 hl, senza controllo della temperatura. Dopo la svinatura, il vino matura in botti di legno per circa un anno e mezzo, senza subire alcun tipo di stabilizzazione; non viene filtrato né chiarificato. Come per il Cerasuolo, l'imbottigliamento avviene manualmente, per caduta.

Il vino è di colore rosso rubino, violaceo impenetrabile e con riflessi blu. Esprime profumi di mora, ciliegia e amarena, per poi aprirsi anche a sentori di spezie e di liquirizia: il bouquet esplose a contatto con l'ossigeno. In bocca, questo Montepulciano ha la silhouette di un vino contemporaneo che guarda al passato, restituendo tutta la stoffa del vitigno, precisione tannica e uno sviluppo vellutato in cui l'estrazione non è mai eccessiva e in cui i rimandi gustativi ricordano la frutta scura.

Vino da grandi piatti di carne, selvaggina e cacciagione ma anche una bella bistecca andrà bene.



AZIENDA AGRICOLA PETTINELLA

CANTINA: Tocco da Casauria (Pescara), Via dell'Ospedale | SEDE LEGALE: Silvi (Teramo) contrada San Silvestro, 16
Email: giuliano.pettinella@libero.it | Tel: +39 338 827 9506
Instagram: @GiulianoPettinella
P.IVA: 01965340431