



FATTORIA  
NICODEMI

# COCCIOPESTO

COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DOCG



## DENOMINAZIONE

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

## AREA

Abruzzo – area collinare

## VITIGNO

Montepulciano

## ALTITUDINE

300 m slm

## NATURA DEL SUOLO

Calcareo argilloso di medio impasto

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola abruzzese

## DENSITÀ

1.600 piante/ettaro

## ETÀ DEL VIGNETO

>50 anni

## RENDIMENTO MEDIO

60 q.li/ettaro

## VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

## VINIFICAZIONE

Macerazione per 10-15 giorni e fermentazione spontanea con lieviti indigeni in anfore di cocciopesto

## MATURAZIONE DEL VINO

Affinamento per un periodo di 12 mesi in anfore di cocciopesto. Travaso, nessuna filtrazione prima dell'imbottigliamento.

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

## PRODUZIONE

n°2.000 bottiglie da 750 ml

## NOTE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino intenso con sfumatura violacee. Offre un ventaglio odoroso ampio: profumi intensi di frutti di bosco come more, mirtilli e ribes con un accento balsamico. Al palato è complesso e ricco di frutto, caratterizzato da freschezza e una lunga persistenza. Vino di notevole struttura ed equilibrio.

## ABBINAMENTI

Fantastico con le pietanze in agrodolce e formaggi stagionati. Carni da forno, cacciagione. Piatti della tradizione abruzzese come l'agnello "cacio e ove

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C