



FATTORIA
NICODEMI

LE MURATE

COLLINE TERAMANE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG



DENOMINAZIONE

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

VITIGNO

Montepulciano

ALTITUDINE

250-300 m slm

NATURA DEL SUOLO

Calcareo argilloso di medio impasto

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot, pergola abruzzese

DENSITÀ

5.000-1.600 piante/ettaro

ETÀ DEL VIGNETO

Da 20 a 40 anni

RENDIMENTO MEDIO

90 q.li/ettaro

VENDEMMIA

Prima e seconda decade di ottobre

VINIFICAZIONE

Macerazione 6-7 giorni. Fermentazione alcolica condotta in tini di acciaio.

MATURAZIONE DEL VINO

Maturazione del vino in tini di acciaio

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

3 mesi

PRODUZIONE

n°100.000 bottiglie da 750 ml

n°200 bottiglie formato magnum da 1,5 L

NOTE ORGANOLETTICHE

Rubino intenso. Naso di amarene, more e ribes al primo impatto, poi petali di rose e lieve aroma di pepe nero. Il tannino è morbido e il vino è voluminoso al palato. Sapidità perfettamente fusa nella struttura con una nota acida a renderlo fresco e lungo.

ABBINAMENTI

Ottimo con formaggi stagionati, e primi piatti dai condimenti decisi come ragù di carne, Matriciana e Carbonara. Da accompagnare ad arrosti e grigliate di carne.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C