



FATTORIA
NICODEMI

NEROMORO

COLLINE TERAMANE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG RISERVA



DENOMINAZIONE

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG
Riserva

AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

VITIGNO

Montepulciano

ALTITUDINE

300 m slm

NATURA DEL SUOLO

Calcereo 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 15-20 giorni e fermentazione in tini
verticali.

MATURAZIONE DEL VINO

Affinamento per un periodo di 16-18 mesi in barrique
nuove e di secondo passaggio. Travaso, nessun
collaggio e nessuna filtrazione prima dell'imbottiglia-
mento.

AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

PRODUZIONE

n°6.000 bottiglie da 750 ml
n°200 bottiglie formato magnum da 1,5 L

NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di notevole struttura, persistenza ed equilibrio.
Rosso rubino intenso. Offre un ventaglio odoroso
ampio: more, mirtili e ribes poi pepe rosso e liqui-
rizia con un accenno balsamico. Al palato ricco ed
elegante con una lunga persistenza.

ABBINAMENTI

Fantastico con le pietanze in agrodolce e formaggi
stagionati. Carni da forno, cacciagione. Piatti della
tradizione abruzzese.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-18°C