



ACQUISTATO IL .....

**"Don Rocco" Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva 20182018**



*Svinando*

**Un bel Montepulciano che non teme di invecchiare**

Se la struttura in un vino non ci spaventa, questa è la bottiglia giusta da stappare alla prima occasione. Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva di Tenuta Tre Gemme è prodotto con uve provenienti dai vecchi vigneti aziendali, con piante che superano i 40 anni di età. Grande è quindi la concentrazione dei frutti e grande, soprattutto, è la perizia con cui questi vengono trasformati. Vinificazione in acciaio e in vasche di cemento, la lavorazione inizia con una fase di macerazione delle bucce che si protrae per circa due settimane. Poi, al termine della fermentazione e la svinatura, le vinacce ancora ricche di prezioso succo vengono torchiate in modo soft per estrarre ancora un po' di liquido. Il vino fiore così ottenuto, viene poi stoccato in acciaio o in cemento per la successiva fermentazione malolattica. Per finire, è quindi prevista una fase di maturazione in botti da 35 ettolitri per un periodo di almeno 9 mesi. Rosso rubino profondo nel bicchiere, questo vino presenta un piacevole profumo che ricorda la confettura di ciliegia, la vaniglia e perfino il cacao. Buona la struttura, ottimo l'equilibrio tra tutte le sue componenti. Un vino buono oggi ma che, correttamente conservato in cantina, ha davanti ancora parecchi anni per sorprenderci. Da provare in abbinamento a primi e secondi piatti ben saporiti.

Siamo nel cuore dell'Abruzzo, nella cosiddetta "Terra dei Vestini", zona particolarmente vocata per la coltivazione della vite. Qui si trova la Tenuta Tre Gemme. Il particolare mix dei suoli, la grande escursione termica e le benefiche correnti d'aria che provengono dal mare e dalle montagne, sono i fattori più importanti per la produzione di uve di pregio. Tenuta Tre Gemme si compone oggi di circa 70 ettari di vigneti, tutti ottimamente esposti e collocati tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare. La cantina, invece, ben attrezzata per la vinificazione, ha spazi ideali per l'invecchiamento dei vini. Carla e Anna Perrucci gestiscono l'azienda con competenza e una moderna sensibilità verso il rispetto per l'ambiente. Tenuta Tre Gemme, infatti, lavora in regime di agricoltura biologica ed è attenta a ridurre al minimo il consumo energetico, oltre che al riciclo delle risorse. Ma non basta. All'interno dell'azienda, infatti, è viva anche l'attenzione verso temi etici, in particolare nei confronti dei lavoratori della terra. Sensibilità che si concretizza con l'adesione a programmi nazionali di recupero ed inclusione. Quelli di Tre Gemme, dunque, sono vini buoni che non nuocciono all'ambiente ma che, soprattutto, fanno bene all'uomo.

**La Vigna**

**Terreno** Calcareo argilloso

**Esposizione** Sud Est

**Allevamento** Pergola abruzzese

**Densità imp.** 3200

**Il Vino**

**Tipologia** Vino rosso fermo

**Provenienza** Abruzzo

**Uve** 100% Montepulciano

**Gradazione** 14% vol

**Temp. Servizio** 18 gradi

**Quando Berlo** da invecchiamento

**Abbinamento** Menu di carne, Fine pasto

**Vinificazione** Per il processo di vinificazione vengono utilizzati vinificatori in acciaio. La macerazione con le bucce dura almeno 15 giorni a seconda dei casi con un controllo della temperatura che viene mantenuta inferiore a 29 gradi. I primi 2 giorni vengono effettuati i delestage e in alcune partite vengono eliminati i vinaccioli per ridurre l'impronta amara ed erbacea. Nei successivi giorni vengono effettuati rimontaggi frequenti. Alla svinatura viene effettuata una pressatura soffice max 1,2 atm. Il vino fiore così ottenuto viene stoccato in acciaio per le successive lavorazioni. L'anidride solforosa viene utilizzata solo a fine fermentazione e a dosaggi minimi. La fermentazione malolattica viene indotta e conclusa prima della maturazione in botti da 35hl per 12 mesi.

**Sensazioni** Gusto intenso, morbido, equilibrato, persistente. Abbinamento con pesci grassi, carne, pasta fresca con sughi saporiti

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.