



ACQUISTATO IL

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2021

2021

Vivacità e persistenza



Svinando

La Vigna

Terreno	terreni argillosi
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Pergola Abruzzese
Densità imp. Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano 100%

Gradazione 14,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 10 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione Le uve vengono trasportate in un tunnel saturato con CO₂ in modo che tutti i precursori aromatici non subiscano processi osso-riduttivi. le uve vengono diraspate in modo che l'acino non subisca rotture meccaniche e subito raffreddate e portate in pressa dove subiscono una macerazione pellicolare di circa 3 ore. Il mosto ottenuto viene lasciato in serbatoio a 1° controllata per 72 ore in modo che il mosto si illimpidisca in modo fisico

Sensazioni Il profumo aromatico rileva subito il suo bouquet di spezie, il frutto vivo di mora e prugna, che conferiscono al vino grande armonia e complessità. All'assaggio subito si fa notare per il suo carattere, dove prevalgono la mora nera, la prugna e l'amarena, per poi lasciare spazio a note di tabacco e chiodi di garofano. La buona acidità sostenuta dai tannini e la morbidezza, danno al gusto la giusta vivacità e un'ottima persistenza.

Appartiene alla cosiddetta "Linea Varietale" di Nododivino, questo Montepulciano d'Abruzzo DOC è un vino che incarna l'essenza dell'Abruzzo. Situata a Ortona, in provincia di Chieti, Nododivino sfrutta appieno le peculiarità di suo bel territorio per offrire, ancora una volta, un vino di grande carattere e autenticità. Città caratterizzata da una storia millenaria e una forte tradizione vitivinicola, le colline che circondano Ortona godono di terreni prevalentemente argillosi che offrono condizioni ideali per la coltivazione della vite. I vigneti di Nododivino, nello specifico, sono situati a un'altitudine di circa 200 metri sul livello del mare, con esposizione sud-ovest. Qui beneficiano di un microclima favorevole grazie alla combinazione di brezze marine e montane. Questo perfetto equilibrio contribuisce a una maturazione ottimale delle uve, esaltando le caratteristiche organolettiche del vino. Uve Montepulciano al 100%, la vinificazione di questo rosso inizia con una raccolta manuale. Le uve vengono poi trasportate in un tunnel saturato con CO₂ per prevenire processi ossidativi. Successivamente, vengono diraspate con attenzione per evitare la rottura degli acini e immediatamente raffreddate. Segue una breve macerazione pellicolare di circa 3 ore in pressa, al fine di estrarre delicatamente aromi e colore. Il mosto ottenuto viene poi lasciato illimpidire a temperatura controllata per 72 ore, favorendo una chiarifica naturale prima della fermentazione. Colore rosso rubino intenso, al naso rivela un bouquet complesso di spezie, mora e prugna. In bocca, emergono note di mora nera, prugna e amarena, seguite da sentori di tabacco e chiodi di garofano. La buona acidità, sostenuta da tannini morbidi, conferisce al vino vivacità e persistenza. Buono già oggi, questo rosso abruzzese può evolvere positivamente in bottiglia per un periodo fino a 10 anni, sviluppando ulteriori sfumature aromatiche e una maggiore armonia al palato. Si abbina bene a carni rosse alla griglia, arrostiti e formaggi stagionati. Per gli amanti degli abbinamenti territoriali, da provare con agnello "cacio e ova" o le gustose salsicce al sugo.

Il nome è un simpatico gioco di parole. Ma Nododivino è soprattutto una interessante realtà vitivinicola situata a Ortona, costa adriatica dell'Abruzzo. Un'azienda che si distingue per la sua dedizione alla produzione di vini di alta qualità che ben riflettono la ricca tradizione enologica della regione. Il territorio è caratterizzato da una combinazione di colline dolci e litorale marittimo che offre un microclima ideale per la viticoltura. Le brezze marine contribuiscono a mantenere le vigne sane, mentre il suolo calcareo-argilloso fornisce nutrimento alle piante, conferendo ai vini locali una spiccata mineralità. Nododivino sfrutta al meglio queste condizioni, dedicandosi alla coltivazione di vitigni autoctoni aromatici non subiscano processi osso-riduttivi. le uve vengono diraspate in modo che l'acino non subisca rotture meccaniche e subito raffreddate e portate in pressa dove subiscono una macerazione pellicolare di circa 3 ore. Il mosto ottenuto viene lasciato in serbatoio a 1° controllata per 72 ore in modo che il mosto si illimpidisca in modo fisico

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

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821