

Azienda Agricola Binomio

BINOMIO COLLEZIONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Zona produttiva Comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore, in un singolo vigneto chiamato Binomio di 4,2 ha tra i 300 e i 350 metri s.l.m.

Vitigno 100% Montepulciano (Clone Africa)

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Età dei vigneti Oltre 50 anni

Vinificazione Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali. Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica.

Invecchiamento Dopo il travaso in barrique nuove e di secondo passaggio affina per 15 mesi. Dopo la scelta della barrique avviene il travaso senza nessun collaggio e con una leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

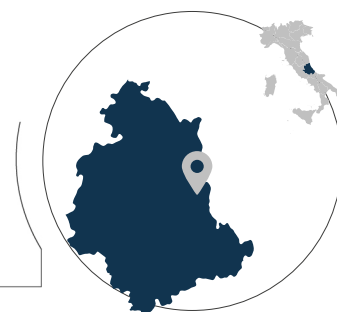
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scuro.

Profumo Bouquet intenso, caratterizzato da sentori di ribes e marasche sotto spirito, presenti anche rimandi alla mandorla tostata e alla genziana ed una fine speziatura.

Sapore Al palato, il vino si mostra nella sua opulenza, incorniciato da una trama tannica fitta e ben integrata, in un perfetto equilibrio tra calore e morbidezze.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a agnello e capretto, cotto in forno a legna. Si sposa benissimo con il Pecorino di Farindola IGP e pasta di cereali di grani antichi brodetata con legumi del territorio.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO

 ANNO DI FONDAZIONE | 1998

 VITIGNI | MONTEPULCIANO

 ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT

