

# LUIGI SABATINI

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA D.O.C.

## TERRENO E FORMA D'ALLEVAMENTO

**Montepulciano D.O.C. 100%** con vigneti in collina, con terreni argillosi tendenzialmente calcarei. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti trentennali, 1600 ceppi per ettaro con una resa pari a 100 q.

## VINIFICAZIONE

**Vendemmia:** esclusivamente manuale, in leggera saturazione

**Macerazione delle bucce:** La macerazione ha una durata di 25 giorni, durante i quali vengono eseguiti diversi rimontaggi, in numero elevato nelle prime fasi, per ottenere la completa estrazione dei polifenoli e dei polisaccaridi.

**Temperatura della fermentazione:** 26°C.

**Pressatura:** limitata, le frazioni finali di pressatura vengono separate.

**Affinamento:** L'affinamento avviene in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio per una durata di 18 mesi, seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

**Gradazione alcolica:** 14,00%Vol.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** rosso rubino intenso con riflessi violacei. Profumo Vino dal profumo maturo ed intenso, esprime note di amarena sotto spirito, di cioccolato fondente, seguite da lievi sfumature di vaniglia e di cuoio

**Gusto:** Il corpo, intenso e persistente, presenta un tannino di spessore, con grana molto fine che dona una grande lunghezza al sorso. Sensazione retrofattiva complessa ed elegante. Questo vino viene prodotto in numero limitato.

## MODALITÀ DI SERVIZIO

**Temperatura ideale 18°C.** Si abbina magnificamente con: cavatelli al sugo di ventricina, arrosto di agnello, tagliata di manzo, e con formaggi stagionati.

[www.terrederce.it](http://www.terrederce.it)

