



# PLATEO

## Montepulciano d'Abruzzo DOC



**TIPOLOGIA:** Rosso

**VITIGNO:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**ESPOSIZIONE:** Sud, Sud-Est

**ALTITUDINE:** 250 m s.l.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese

**PRODUZIONE MEDIA PER ETTARO:** 70 q

**PERIODO DI RACCOLTA:** Ottobre

**SISTEMA DI VINIFICAZIONE:** Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata

**AFFINAMENTO:** 24 mesi in serbatoi di acciaio inox

24 mesi in barrique di rovere francese della capacità di 225 l provenienti dalle foreste di Allier, Never, Vosges, Tronçais e Limousin

24 mesi in bottiglia

**GRADAZIONE ALCOLICA :** 14% Vol.

**ZUCCHERO RESIDUO:** 3 g/l

**ACIDITÀ TOTALE:** 5,55 g/l

**COLORE:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei e bordo granato

**PROFUMO:** Ampi profumi di frutta rossa matura e fini note speziate di cacao, vaniglia, chiodi di garofano, caffè e cannella.

**PALATO:** Di grande struttura, potente, elegante, equilibrato e di lunga persistenza. La componente tannica è dolce e vellutata.

**ABBINAMENTI GASTRONOMICI:** Antipasti a base di salumi e primi piatti a base di sughi e carne, tartufo e funghi porcini. Ideale con arrostiti e cacciagione, ottimo con formaggi vari stagionati e cioccolato fondente.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 18°C



**TYPE:** Red Wine

**GRAPE VARIETY:** Montepulciano d'Abruzzo 100%

**EXPOSURE:** South, Southeast

**ALTITUDE:** 250 m a.s.l.

**TRAINING SYSTEM:** Abruzzo trellis

**YIELD PER HECTARE:** 70 q

**HARVEST PERIOD:** October

**WINEMAKING PROCESS:** Long maceration on the skins in stainless steel tanks under controlled temperature.

**AGEING:** 24 months in stainless steel tanks

24 months in French oak barrels of 225 l, highly selected from forests in Allier, Never, Vosges, Tronçais and Lomousin

24 months in bottle

**ALCOHOL:** 14% Vol.

**RESIDUAL SUGAR:** 3 g/l

**TOTAL ACIDITY:** 5,55 g/l

**COLOUR:** Intense ruby red with violet hues and a garnet rim

**NOSE:** Ample bouquet of ripe red fruit and fine spicy notes of cocoa, vanilla, cloves, coffee and cinnamon.

**PALATE:** Great structure, powerful, elegant, well-balanced and persistent; the tannins are soft and velvety.

**WINE PAIRING:** Appetizers of cured meat; pasta with meat sauce; truffles and porcini mushrooms; perfect with roasted meat, game, hard cheese and dark chocolate .

**SERVING TEMPERATURE:** 18°C

