

TENUTA  
SECOLO IX



*Montepulciano  
d'Abruzzo Doc  
2023*

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2023

*Uve*

Montepulciano.

*Zona di produzione*

Tocco da Casauria.

*Tipologia di terreno*

Terreno franco-argilloso  
mediamente sciolto.

*Sistema di allevamento*

Controspalliera con potatura  
Guyot.

*Andamento climatico dell'annata*

Annata molto calda e asciutta,  
un poco stressante per le uve.

*Fermentazione alcolica*

Le uve vengono solo diraspate.  
La macerazione pellicolare  
fermentativa dura una decina  
di giorni. La fermentazione alcolica  
è svolta con lieviti selezionati  
alla temperatura di 24-26 °C.

*Fermentazione malolattica*

La fermentazione malolattica  
è svolta completamente.

*Affinamento*

In acciaio, per 12 mesi.

*Grado alcolico*

14% vol

*Abbinamenti*

Durezze esposte per abbinare  
questa etichetta ad una classica  
pasta al forno abruzzese,  
vera espressione variegata di  
sapori tradizionali. Piacevole  
accostamento con formaggi  
mediamente stagionati di latte  
vaccino e con pecorini ancora  
poco stagionati. Proponiamolo con  
un gustoso Agnello in casseruola,  
oppure accompagniamolo con  
una verace salsiccia di fegato  
alla brace. Il regno di questo  
Montepulciano è il fuoco,  
il tegame, la cucina lavorata  
e con buona presenza di spezie.