

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.