



Montepulciano Lepore

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



Montepulciano Lepore

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Zona di produzione

Vigneti di proprietà situati sul versante sud del comune di Colonnella

Terreni

Argillosi, di medio impasto. Poveri.
Altitudine media vigneti: mt. 250 s.l.m.

Uve impiegate

Montepulciano d'Abruzzo
100%

Tecnica di produzione

Dopo la diraspatura, di uve raccolte a mano su 12 ettari di proprietà viene avviata la macerazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata (26°-28°) per un periodo di 8-10 giorni.

Dopo i primi mesi di decantazione il vino viene invecchiato in legni, parte in botti di rovere da 10 hl in parte in barriques da 225 lt.

Successivamente imbottigliato dove affina per almeno 6 mesi prima dell'immissione sul mercato.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato
Profumo: bouquet ricco complesso e persistente unisce note fruttate a sensazioni più mature ed eteree, tipico il sentore di liquirizia finale.
Gusto: caldo, giustamente tannico intenso e sorprendentemente persistente.
Ottime le sensazioni finali tipiche di liquirizia.

Abbinamenti gastronomici

Carni rosse e formaggi piccanti di media stagionatura.

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.
Temperatura di servizio: 18 - 20° C

Production area

Company-owned vineyards located in the southern area of the Municipality of Colonnella.

Soil

Clayey, medium texture, poor.
Average altitude of vineyards: 250 metres above sea level.

Employed grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo

Manufacturing technique

After the stalk-stripping of grapes, hand-picked in the 12-hectare company-owned area, controlled-temperature maceration (26°-28°) is carried out in horizontal wine-making tanks for 8-10 days. After a few-month racking, the wine ages partly in 10-hl oak barrels and partly in 225-liter barriques. It is then refined in bottles for at least 6 months before being ready for the market.

Organoleptic features

Colour: dark ruby-red with garnet-red hues.
Fragrance: rich and complex bouquet, combining fruity hints with more mature and ethereal sensations, typical liquorice hint.
Taste: warm, rightly tannic and surprisingly persistent.
Excellent final liquorice hints.

Consume with:

Red meat and spicy, medium-seasoning cheese

Alcohol level 12.5% Vol.
Best served at 18°-20°C

Produktionsgebiet

Eigene Weinberge südlich der Ortschaft Colonnella gelegen.

Böden

Lehmhaltig, mittlere Schwere, arm
mittlere Höhe der Weinberge: 250m ü.NN.

Verwendete Trauben

Montepulciano d'Abruzzo
100%

Herstellungstechnik

Nach dem Abbeeren werden die in einer 12 Hektar großen, in eigenem Besitz befindlichen Zone von Hand gesammelten Trauben in horizontalen Weinbereitem bei kontrollierter Temperatur (26°-28°) für einen Zeitraum von 8-10 Tagen aufgeweicht. Nach den ersten Monaten der Klärung altert der Wein in Holz, teils in Eichenfässern zu 10hl, teils in Barriques von 225l. Die Periode der Verfeinerung in Flaschen beträgt mindestens 6 Monate vor der Ausgabe zur Konsumierung.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: Rubinrot mit Granatreflexen
Bouquet: reiches Bouquet, komplex und anhaltend, verbindet fruchtige Noten mit Anzeichen voller Reife, ätherisch, typisch der abschließende Lakritzgeruch
Geschmack: warm, intensiv tanninhaltig und überraschend anhaltend. Optimal die typische Endnote von Lakritz.

Gastronomische Kombinationen

Dunkles Fleisch und pikanter Käse mittlerer Reife.

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.
Serviertemperatur: 18-20°C

