



Riserva Luigi Lepore

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



Riserva Luigi 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 selezionate meticolosamente e raccolte a mano in una zona particolarmente vocata per il particolare microclima, viene avviata la macerazione in vinificatori orizzontali a temperatura controllata (26° - 28°) per un periodo di 15 - 18 giorni. Dopo il primo anno di decantazione il vino viene invecchiato per 18 mesi in botti di rovere da 25hl. Il periodo di affinamento in bottiglia è di 18 mesi minimo prima che la bottiglia veda l'etichetta ed il tavolo di Ristorante.

Caratteristiche organolettiche

Colore: rosso granato intenso.
Profumo: ricco bouquet di frutta matura con note speziate e un piacevole sentore di mandorla
Gusto: pieno, austero, giustamente tannico, morbido ed equilibrato, tipico il sentore di liquorizia finale.

Abbinamenti gastronomici

Rappresenta l'abbinamento ideale a piatti di cacciagione e carni di alta corte.

Gradazione alcolica: 13,5% 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, carefully selected and hand-picked in an area with a very suitable micro-climate, controlled-temperature maceration (26-28°) is carried out in horizontal wine-making tanks for 15-18 days. After one-year racking, the wine ages 18 months in 25-hl oak barrels. It is then refined in bottles for at least 18 months before being labelled and served in restaurants.

Organoleptic features

Colour: dark garnet-red.
Fragrance: rich, ripe fruit bouquet with spicy features and a pleasant almond hint.
Taste: full-bodied, serious, rightly tannic, soft and balanced, typical final liquorice hint.

Consume with:

It is the perfect match for game dishes and farmyard meat.

Alcohol level 13,5% 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 sorgfältig ausgewählten und in einer besonderen für sein spezielles Mikroklima bekannten Zone von Hand gesammelten Trauben in horizontalen Weinbereiteern bei kontrollierter Temperatur (26° - 28°) für einen Zeitraum von 15-18 Tagen aufgeweicht. Nach dem ersten Jahr der Klärung altert der Wein für 18 Monate in Eichenfässern von 25l. Die Periode der Verfeinerung in Flaschen beträgt mindestens 18 Monate, bevor die Flasche das Etikett und den Tisch des Restaurants sieht.

Organoleptische Eigenschaften

Farbe: intensives Granatrot
Bouquet: reiches Bouquet reifer Früchte mit einer Nuance von Kräutern und einem angenehmen Anzeichen von Mandeln
Geschmack: Voll, würdig, gut tanninhaltig, weich und ausgeglichen, typisch der abschließende Geschmack von Lakritz.

Gastronomische Kombinationen

Ist die ideale Kombination mit Wild und Fleisch von Großvieh.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.
Serviertemperatur: 18-20°C