



CONSOLI®

VINI DAL 1920

L'uva Montepulciano è presente in Abruzzo da tempo immemore, ma solamente dal XVII secolo si inizia a chiamare quest'uva con il nome attuale. L'origine dell'uva sembra essere comune alle altre tipologie a bacca nera del meridione, tutte chiaramente derivanti dalla Grecia. Nei secoli rimarrà l'apprezzamento che ne ebbe il condottiero cartaginese Annibale, che tenne sotto scacco Roma per molti anni, rinvigorendo uomini e cavalli con il vino prodotto nel territorio degli Abruzzi. L'uva degli Abruzzi è tardiva e dà vini decisamente strutturati, longevi e carichi di profumi.

EGO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Protetta

I vigneti sono impiantati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso. Le uve vengono raccolte a partire dalla seconda decade di ottobre. Il vino, terminata la fermentazione, segue il suo cammino riposando in tini d'acciaio per alcuni mesi, al termine dei quali si procede all'imbottigliamento.

È prodotto unicamente da uve Montepulciano d'Abruzzo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16° - 18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Veste di un rosso rubino intenso con nuance violacee, al naso emergono profumi di confettura di amarena, ribes nero e moderata speziatura. Al palato ingresso morbido e pieno, tannino mai aggressivo, di buona personalità e struttura, accompagnato da una giusta mineralità. Finale persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Gastronomicamente privilegia bolliti, brasati, grigliate di carne suina e ovina, pollame nobile. Ottimo il confronto con formaggi pecorini, di stagionatura crescente di pari passo con l'invecchiamento del vino.