



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.

LE BORGATE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP

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. Terminata la fermentazione, il vino segue il suo cammino riposando in tini d'acciaio per alcuni mesi, dopo 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 una nota moderatamente speziata. Ingresso morbido e pieno al palato, tannino mai aggressivo, di buona personalità e struttura. Accompagnato da una giusta mineralità. Finale persistente.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Dal punto di vista gastronomico privilegia bolliti, brasati, grigliate di carne suina e ovina e pollame nobile. È anche ottimo il confronto con formaggi pecorini stagionati in maniera crescente di pari passo all'invecchiamento del vino.