



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.

NOBILTERRA 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, dopo una scrupolosa selezione. Le stesche vengono diraspate, pigiate e vinificate secondo il metodo tradizionale in rosso, con una lunga macerazione della buccia in vinificatori di acciaio inox termo-condizionati, in modo da controllare la temperatura di fermentazione. Terminata la fermentazione, il vino segue il suo cammino riposando in botti d'acciaio inox per alcuni mesi, dopo si procede all'imbottigliamento. Segue un ulteriore tempo d'affinamento in bottiglia prima di essere messo in commercio.

È prodotto unicamente da uve Montepulciano d'Abruzzo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

16 -18°C.

ESAME ORGANOLETTICO

Dal colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee. Al naso emergono profumi di confettura di amarena, ribes nero e cioccolata e retrofatto di frutti rossi maturi. Ingresso morbido e pieno al palato, tannino avvolgente, di buona personalità e struttura. Avvincente la 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.