



Domino

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



750 ml



Zona di produzione: Vasto/Pollutri (CH)

Vitigno: Montepulciano

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Tipo di allevamento: filare (cordone speronato)

Anno di impianto: 1978/1998

Superficie terreno: 03.00.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est

Altitudine: 250 m s.l.m.

Densità: n°3400 ceppi per ettaro

Produzione: 3 Kg per ceppo

Epoca di vendemmia: dal 15 al 30 Ottobre

Vinificazione: permanenza di 12/15 giorni sulle bucce, seguita da pressatura soffice e riposo in botte grande. Il Domino matura interamente per 6 mesi in barrique (1° passaggio), successivamente affinato per altri 2 mesi in bottiglia

Caratteristiche chimiche: alcool 13,5% vol.

Massima espressione: oltre 2 anni

Colore: rosso intenso

Naso: potente e di grande personalità. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella. **Palato:** sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica

Cucina abruzzese di abbinamento: primi piatti, arrostiti di carne. **Temperatura di servizio:** 18°C