



## Poema

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:** 05.00.00 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. La selezione Poema matura interamente per 18 mesi in barrique (1° passaggio), successivamente affinato per altri 12 mesi in bottiglia.

**Caratteristiche chimiche:** Alcool 13,5% vol.

**Massima espressione:** oltre 6 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 toni legnosi; persistenza aromatica interminabile

**Cucina abruzzese di abbinamento:** Primi piatti, arrostiti di carne

**Formaggi:** Pecorino abruzzese

**Temperatura di servizio:** 18°C