DUCAMINIMO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

LA REGIONE :
Abruzzo

IL PRODUTTORE :
Cascina del Colle

IL TERRITORIO :
Abruzzo , Chieti sotto zona Villamagna

IL VITIGNO :
Montepulciano 100%

LA VIGNA :
A sud-est, su colline con terreni a composizione argillo-calcaree . Le vigne sono coltivate a cordone speronato.

LA VINIFICATIONE :
Dopo una rigorosa selezione delle uve , la macerazione avviene con l'utilizzo esclusivo di lieviti indigeni e selezionati, in contenitori di acciaio inox a temperatura controllata. Riposa in acciaio per 6 mesi di cui 3 sui lieviti.
Poi un breve affinamento in bottiglia.

L'INVECCHIAMENTO :
in acciaio

NOTE DELLA DEGUSTAZIONE :
Colore rubino intenso . Esprime subito sentori di violetta , rosa canina , mora di rovo. In bocca é ampio e morbido , con aromi di frutta rossa e agrumi . Persistente con piacevole freschezza e tannino delicato. Finale intenso , con ritorni di mora e spezie , agrumi e sentori mediterranei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 18°/*20° C*