

Montepulciano d'Abruzzo "Coste di Moro" – Lunaria Orsogna



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Abruzzo
- Vitigno: Montepulciano 100%
- Allevamento: Ad un'altitudine compresa tra i 300 e 450 metri sul livello del mare, in parte allevato a pergola abruzzese, in parte a guyot
 - Anidride Solforosa: < 70 mg/L
 - Vinificazione: Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto con i lieviti indigeni per 10/15 giorni ad una temperatura compresa tra i 25/28°C
 - Affinamento: Avviene per 4 mesi una parte in botti di rovere e una parte in acciaio, seguiti da un affinamento in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino impenetrabile
- Profumo: Al naso si riconosce immediatamente la frutta rossa e una spiccata nota di confettura di amarena, lievi note di cacao e in finale di tostatura ne completano il bouquet
- Gusto: Al palato è caldo, giustamente tannico, morbido, intenso, e con il caratteristico finale ammandorlato.