

Montepulciano d'Abruzzo Riserva "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 una parte in botti di rovere e una parti in acciaio, seguiti da un affinamento in bottiglia.

IL VINO:

- Colore: Rosso rubino intenso e tendente al violaceo
- Profumo: Al naso esprime sentori speziati, di cioccolato e di vaniglia, che si affiancano a note di frutti di bosco e di rosa appassita
- Gusto: Al palato è pieno ed avvolgente, caratterizzato da tannini setosi ed eleganti. Di grande persistenza, chiude su note balsamiche di tabacco e di mirtilli in confettura.