



Escol

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG - Riserva

.....

Caratteristiche sensoriali: Rosso intenso impenetrabile. Un vino unico per concentrazione e finezza, al naso è esaltante la sua ampia gamma di profumi evoluti e nitidi. La dolcezza delle spezie unita al bellissimo sentore di frutta rossa stramatura avvolgono e stravolgono l'olfatto. Al gusto è estremamente equilibrato, giustamente tannico, caldo, morbido, di grande struttura e persistenza aromatica e con un ottimo dosaggio del legno.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti ben strutturati, brasati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

.....

Tasting notes: Colour: *intense, deep ruby red colour almost impenetrable with elegant garnet highlights on ageing; nose: a wide range of developed and distinct fragrances with notes of well ripened red fruit; flavour: extremely balanced, the tannins, not aggressive, are sweet and velvety; this is a structured wine with an excellent gustative persistence, warm and soft.*

Pairings: it matches well-structured first courses, barbecued meats, mature and strong cheeses, eggs, game, red meats in general.



0,75 cl

Scheda Tecnica

.....

Tipo di vino: Rosso fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata e Garantita

Vitigno: Montepulciano

Gradazione alcolica: 14.50% vol

Area di Produzione: Regione Abruzzo

Altitudine/Altimetria: 200/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Periodo di Vendemmia: 3° decade di Ottobre

Vinificazione: Pigiatura, lunga macerazione sulle bucce a bassa temperatura, pressatura soffice

Temperatura di fermentazione: 30°C

Maturazione: 24 mesi in barrique nuove francesi

Affinamento: 12 mesi in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Capacità di invecchiamento: 8/10 anni

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Technical sheet

.....

Type of wine: *Red still* / Classification: *DOCG - Riserva* / Grape varieties:
Montepulciano / Alcohol content: *14.50% vol* / Production area: *Abruzzo*
/ Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density: *5.000 vines/hectare* / Training
system: *Spur pruned cordon* / Harvest period: *October* / Vinification: *The grapes are*
destemmed and crushed; maceration on the skins for 20-35 days; vacuum pressed / Ageing: *24 months in French*
oak barrels / Fermentation temperature: *30°C* / Refining: *in bottle; conserved in air-conditioned area*; Storage:
lying down in cool, dark surroundings / Ageing capacity: *8/10 years* / Serving temperature: *18/20 °C*