

**Nome del vino**

TORRE MIGLIORI

**Denominazione**

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane DOCG

**Annata**

2015

**Varietà delle Uve**

Montepulciano d'Abruzzo 100%

**Vigneto**

Vigneto Torre Migliori nel comune di Canzano altitudine media 300 metri s.l.m. Terreni calcarei argillosi ricchi di scheletro, ciottolosi; età di impianto: 40 anni.

**Epoca di Vendemmia**

Le prime tre settimane di ottobre.

**Resa media per ettaro**

90 qli di uva, 5850 lt di vino

**Raccolta**

Manuale in piccoli carri, negli stessi vigneti dove si sono raccolti alcuni grappoli per pianta per la produzione di Montepulciano doc si raccolgono i grappoli migliori che hanno nel frattempo raggiunto una maturazione completa.

**Vinificazione**

Immediata diraspatura delle uve senza pigiare e macerazione a freddo. Successivo riscaldamento e innesco della fermentazione in acciaio a temperatura controllata. Follaturameccanica. La macerazione dura 14-16 giorni dopo la fermentazione per una completa estrazione di colore e tannini. Dopo la svinatura si compie la fermentazione malolattica spontanea e, dopo 2 travasi, il vino è avviato ad un periodo di affinamento in *tonneaux* e *botti tonde* usate, per un periodo che varia da 12 a 15 mesi. A fine affinamento, dopo un congruo riposo in acciaio, si provvede all'imbottigliamento: il vino è generalmente pronto al consumo dopo 12 mesi di affinamento in bottiglia.

**Caratteristiche**

Di color rosso rubino con rimandi ancora tra il purpureo e violaceo. All'olfatto si presenta potente e continuo particolarmente complesso: il quadro si compone di grandi pennellate di frutta e ritocchi di piccoli fiori rossi, in una cornice di spezie dolci molto eleganti, mentre nel finale il ritorno della radice di liquirizia ci riporta alla terra di nascita. Al sorso conferma la stoffa: è potente, complesso, arricchito da buone sensazioni fresche e morbide unite ad un tannino abbondante e setoso, armonico ed equilibrato. A tavola accompagna tutte le grandi carni di corte: la selvaggina e il coscio di agnello (aromatizzato con erbe di montagna cotto lentamente nel forno è sicuramente uno dei piatti che ne possono esaltare l'abbinamento), il brasato di manzo e formaggi di buona stagionatura

