



Nome del vino

TORRE MIGLIORI

Denominazione

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG Riserva

Annata

2013

Varietà delle Uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vigneto di origine

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

Epoca di Vendemmia

Dalla metà alla fine di ottobre.

Resa media per ettaro

90 quintali di uva, 5850 litri 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. Follatura meccanica. La macerazione dura 15-20 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 *barrique* usate, per un periodo che varia da 18 a 24 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 intenso, all'olfatto si presenta potente, continuo e particolarmente complesso: la gamma di sensazioni va dalla frutta rossa molto matura ai frutti di sottobosco uniti ad una larga gamma di spezie dolci. Al sorso conferma la stoffa: 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 e selvaggina, piatti salsati e robusti: lo immaginiamo con un grande stracotto di cinghiale con bacche ed erbe aromatiche.