

Barocco 'RISERVA'

Montepulciano d'Abruzzo

DOCG



Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Ceppi per ettaro: 3000.

Terreno: di medio impasto, tendente allo sciolto.

Allevamento: spalliera.

Vendemmia: manuale, dopo metà ottobre.

Resa per ettaro: 95 quintali.

Vinificazione: con macerazione della vinaccia di 7/8 gg per l'estrazione dei polifenoli, separazione del mosto fiore dal torchiato, fermentazione a temperatura controllata e separazione statica della feccia con frequenti travasi durante il periodo invernale e primaverile.

Invecchiamento: 3 anni presso il produttore durante i quali deve passare un anno in botti di rovere e sei mesi in bottiglia.

Colore: rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti all'arancione con l'invecchiamento.

Limpidezza: brillante.

Odore: intenso e persistente con equilibrato sentore di vaniglia.

Sapore: di ottima struttura, ha un corpo pieno ed una eccellente morbidezza, vellutato con una sensazione gustativa equilibrata ed elegante.

Dati tecnici: alcol 13/14 %

ac. totale 6 g/l, ac volatile 0,50/0,55 g/l, estratto 30/35 g/l

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Abbinamenti consigliati: eccellente con gli arrostiti e le carni alla griglia.

Wine: Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Stocks per hectare: 3000.

Land: average mixture tending to melting.

Plant breeding: espalier.

Vintage: manual, after mid-October.

Yield per hectare: 95 lb.

Wine-making: through marc steeping of 7/8 g. through polyphenol extraction, pressed flower must separation, controlled temperature fermentation and sediment static separation with frequent pouring during winter and spring.

Ageing: three years at the producer's, during which it must be kept in durmast cask for one year and 6 months in bottles.

Colour: intense ruby red with violet hues tending to orange due to ageing.

Limpidity: bright.

Smell: intense and persistent with a well-balanced talk of vanilla.

Flavour: excellent structure, it is full-bodied and very soft, velvety with a balanced and elegant tasty feeling.

Technical specification: 13/14 % alcohol

total ac 6 g/l, volatile ac 0,50%/0,55g/l, 30/35 g/l extract

Serving temperature: 18/20 °C

Best with: excellent with roasted and grilled meat.



CANTINA COLONNELLA
Società Cooperativa Agricola



CANTINA COLONNELLA



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

È dal 1992 che il Montepulciano d'Abruzzo DOC può avvalersi dell'indicazione della sottozona "Colline Teramane" riferito al vino prodotto nei terreni collinari della provincia di Teramo. A undici anni di distanza è arrivato infine l'ambito riconoscimento che inserisce a pieno titolo il Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane nel ristretto novero delle DOCG, Denominazione di Origine Controllata e Garantita, italiane.

Il vitigno da cui si ottiene, da non confondersi con l'omonima città toscana è il Montepulciano, che si ritiene originario proprio dell'Abruzzo. I vini che si ottengono sono fruttati con tannini naturalmente morbidi, sono dotati di un buon livello di alcool e capaci di porsi ad alto livello nello scenario enologico nazionale ed internazionale. Questa DOCG si produce anche nella tipologia "Riserva".

ZONA DI PRODUZIONE

Territorio dei comuni di Ancarano, Atri, Basciano, Bellante, Campi, Canzano, Castellalto, Castiglione Messer Raimondo, Castilenti, Celino Attanasio, Cermignano, Civitella del Tronto, Colonnella, Controguerra, Corropoli, Giulianova, Martinsicuro, Montorio al Vomano, Morro d'Oro, Mosciano Sant'Angelo, Nereto, Notaresco, Penna Sant'Andrea, Pineto, Roseto degli Abruzzi, Sant'Egidio alla Vibrata, Sant'Omero, Silvi, Teramo, Torano Nuovo, Tortoreto, tutti in provincia di Teramo.

COME SI RICOSCE

Ogni etichetta deve riportare la menzione della Denominazione di Origine Controllata e Garantita accanto a tutte le altre indicazioni previste per legge: regione determinata da cui proviene il prodotto; denominazione del prodotto costituita dall'abbinamento della varietà di vite da cui proviene il vino e dalla zona geografica in cui tale varietà è coltivata; volume nominale del vino; grado alcolico; nome o ragione sociale e sede dell'imbottigliatore; nome dello Stato; indicazione del lotto; annata di produzione.