
HARIMANN

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP



DATI ANALITICI

Alcol: 14,50 - 15,50 % v/v

Zuccheri: 2,50 - 3,00 g/l

pH: 3,50 - 3,60

Acidità totale: 4,50 - 5,50 g/l

Acidità volatile: 0,30 - 0,60 g/l

ABBINAMENTI

Cacciagione, bistecca al sangue,
cioccolato fondente, sigaro.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Pescosansonesco ai piedi del massiccio centrale del Gran Sasso a 550 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale. Il vigneto è un tendone di soli 2 ettari di oltre 60 anni con una bassa resa di 80 q/ha. Il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argilloso-calcareo, ricco in sostanza organica.

CARATTERISTICHE:

Il Montepulciano è una varietà autoctona Abruzzese: predilige terreni argillosi, tollera bene la siccità e matura tardivamente. La concentrazione di antociani è tra le più alte al mondo. Ricco di tannini può risultare astringente soprattutto se bevuto giovane. Le note di frutti rossi sorprendono per la loro intensità.

VINO

VIGNETO

100% Montepulciano d'Abruzzo, densità di 1600 ceppi/ha, resa di 80 q/ha, raccolta manuale in cassoni nella prima decade di novembre.

VINIFICAZIONE

In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 16 - 18 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 22 - 24 °C. 10 giorni di macerazione post-fermentativa. FML spontanea.

AFFINAMENTO

In vasche di cemento, 24 mesi in barriques di primo passaggio di rovere francese. Successivo lungo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14 - 16 °C e consumare preferibilmente entro i 15 anni dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino carico, consistente. Bouquet intenso, complesso ed elegante di frutta rossa matura, ciliegia sotto spirito, violetta. Aromi terziari di nocciole, pepe, caffè. Vino morbido, equilibrato da un'ottima acidità, persistente, dai tannini eleganti, robusto e poderoso.