

---

## TESTAROSSA

---

MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO RISERVA DOP



---

### DATI ANALITICI

---

Alcol: 14,50 - 15,00 % v/v

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

pH: 3,50 - 3,60

Acidità totale: 5,00 - 5,50 g/l

Acidità volatile: 0,30 - 0,50 g/l

---

### ABBINAMENTI

---

Brasati, spezzatino, cacciagione,  
bistecche al sangue e formaggi  
stagionati.

---

---

## UVA

---

### ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Pescosansonesco a 550 m s.l.m. all'interno del Parco Nazionale del Gran Sasso e Monti della Laga. Il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argillosa-calcareo, ricco in sostanza organica, in pendenza, esposto a nord-est. Il clima estivo è secco e ben ventilato.

### CARATTERISTICHE DELLA VARIETA':

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 5200 ceppi/ha, resa di 100 q/ha, raccolta manuale in cassoni verso la fine di ottobre e gli inizi di novembre.

### VINIFICAZIONE

In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 8 - 10 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 24 - 26 °C. FML spontanea.

### AFFINAMENTO

In vasche di cemento, 24 mesi in barriques di rovere francese di 1° - 3° passaggio e successivo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14 -16 °C e consumare preferibilmente entro i 15 anni dalla vendemmia.

---

---

## ANALISI SENSORIALE

---

Colore rosso rubino profondo. Sentori di frutta rossa matura, viola appassita e di sottobosco come prugne, amarene e spiccati aromi terziari di eucalipto, liquirizia, cioccolato e tabacco. Vino caldo, robusto, dai tannini eleganti, di buona struttura e lunga persistenza.