



FATTORIA  
NICODEMI

# NOTÀRI

COLLINE TERAMANE  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG



## DENOMINAZIONE

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

## AREA

Abruzzo – Teramo area collinare

## VITIGNO

Montepulciano

## ALTITUDINE

300 m slm

## NATURA DEL SUOLO

Calcareo argilloso di medio impasto

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Cordone speronato, guyot, pergola abruzzese

## DENSITÀ

1.600-2.500 piante/ettaro

## ETÀ DEL VIGNETO

>40 anni

## RENDIMENTO MEDIO

70 q.li/ettaro

## VENDEMMIA

Seconda decade di ottobre

## VINIFICAZIONE

Macerazione 10 giorni. Fermentazione in vasche di acciaio.

## MATURAZIONE DEL VINO

Affinamento per un periodo di 12 mesi in botti di rovere francese da 500 litri..

## AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA

6 mesi

## PRODUZIONE

n°13.000 bottiglie da 750 ml

n°200 bottiglie formato magnum da 1,5 L

## NOTE ORGANOLETTICHE

Vino di notevole struttura, persistenza ed equilibrio. Rosso rubino intenso. Offre un ventaglio odoroso ampio: more, mirtilli e ribes poi pepe rosso e liquorizia con un accenno balsamico. Al palato ricco ed elegante con una lunga persistenza.

## ABBINAMENTI

Ottimo con la cucina piccante e speziata o con i piatti della tradizione abruzzese come l'agnello "cacio e ovo".

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

16°-18°C