



FATTORIA  
**NICODEMI**

## LE MURATE

COLLINE TERAMANE  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG



Il Montepulciano è il vino che produciamo dal lontano 1977. Con la vendemmia 2014 abbiamo scelto di produrlo con denominazione Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG come testimonianza autentica del legame tra un territorio e il suo vitigno. "Le Murate", antica frazione di Notaresco, nasce dalle uve provenienti dai nostri vecchi vigneti a pergola abruzzese dei primi anni '70 e i più giovani di circa 15 anni.

**TIPO:** ROSSO

**DENOMINAZIONE:** COLLINE TERAMANE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG

**AREA:** ABRUZZO-TERAMO AREA COLLINARE

**VARIETA':** MONTEPULCIANO

**CARATTERISTICHE DEI VIGNETI**

**COMUNE:** NOTARESCO

**ALTITUDINE:** 250-300 M SLM

**ESPOSIZIONE:** EST/SUD-EST

**NATURA DEL SUOLO:** CALCAREO ARGILLOSO DI MEDIO IMPASTO

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** GUYOT, PERGOLA ABRUZZESE

**DENSITÀ:** 5.000-1.600 PIANTE/ETTARO

**ETA' DEL VIGNETO:** DA 15 A 40 ANNI

**RENDIMENTO MEDIO:** 90 Q.LI/ETTARO

**VENDEMMIA:** PRIMA E SECONDA DECADE DI OTTOBRE

**VINIFICAZIONE:**

DIRASPATURA E LIEVE PIGIATURA SEGUITA DA 6-7 GIORNI DI MACERAZIONE SULLE BUCCE. SVINATURA. FERMENTAZIONE ALCOLICA CONDOTTA A TEMPERATURA CONTROLLATA IN TINI DI ACCIAIO. IMBOTTIGLIAMENTO PREVIA LEGGERA FILTRAZIONE.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 3 MESI

**PRODUZIONE:** N°100.000 BOTTIGLIE DA 750 ML

**NOTE ORGANOLETTICHE:**

RUBINO INTENSO. NASO DI AMARENE, MORE E RIBES AL PRIMO IMPATTO, POI PETALI DI ROSE E LIEVE AROMA DI PEPE NERO. IL TANNINO È MORBIDO E IL VINO È VOLUMINOSO AL PALATO. SAPIDITÀ PERFETTAMENTE FUSA NELLA STRUTTURA CON UNA NOTA ACIDA A RENDERLO FRESCO E LUNGO.

**ABBINAMENTI:**

OTTIMO CON FORMAGGI STAGIONATI, E PRIMI PIATTI DAI CONDIMENTI DECISI COME RAGÙ DI CARNE, AMATRICIANA E CARBONARA. DA ACCOMPAGNARE A ARROSTI E GRIGLIATE DI CARNE.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 16°-18°C