



FATTORIA  
**NICODEMI**

## NOTÀRI

COLLINE TERAMANE  
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG



“Notàri” è l’antico nome del nostro comune, Notaresco, ma è anche quello scelto per il vino che meglio esprime il carattere delle nostre colline, che guardano il mare protette dal Gran Sasso. Prodotto per la prima volta nel 2003, questo Montepulciano nasce dalla combinazione delle uve di tre vecchi vigneti con esposizione, età e allevamento diversi.

**TIPO:** ROSSO

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

**AREA:** ABRUZZO-TERAMO AREA COLLINARE

**VARIETA':** MONTEPULCIANO

### **CARATTERISTICHE DEI VIGNETI**

**COMUNE:** NOTARESCO

**ALTITUDINE:** 300 M SLM

**ESPOSIZIONE:** EST/SUD

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

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

**DENSITA':** 1.600 - 2.500 PIANTE/ETTARO

**ETA' DEL VIGNETO:** 35 ANNI

**RENDIMENTO MEDIO:** 70 Q.LI/ETTARO

**VENDEMMIA:** MANUALE IN CASSETTE DA 20 KG

### **VINIFICAZIONE:**

DIRASPATURA SEGUITA DA 10 GIORNI DI PERMANENZA SULLE BUCCE. FERMENTAZIONE ALCOLICA CONDOTTA A TEMPERATURA CONTROLLATA IN VASCHE DI ACCIAIO. IL VINO VIENE TRASFERITO IN BOTTI DA 500 LITRI DI ROVERE FRANCESE DI PRIMO E SECONDO PASSAGGIO DOVE SVOLGE LA FERMENTAZIONE MALOLATTICA E MATURA PER 12 MESI. ASSEMBLAGGIO E IMBOTTIGLIAMENTO PREVIA LEGGERA FILTRAZIONE.

**AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA:** 6 MESI

**PRODUZIONE:** N° 20.000 BOTTIGLIE DA 750 ML E N°200 BOTTIGLIE  
FORMATO MAGNUM DA 1,5 L

### **NOTE ORGANOLETTICHE:**

ROSSO RUBINO INTENSO CON RIFLESSI VIOLACEI. OFFRE UN'AMPIEZZA DI SENTORI QUALI PICCOLI FRUTTI DI BOSCO MORE E MIRTILLI, CHIODI DI GAROFANO, LAVANDA E ROSMARINO. AL PALATO ELEGANTE PER SAPIDITÀ E MINERALITÀ. LUNGO FINALE DI BOCCA CON SENTORI DI RIBES NERO E UNA NOTA BALSAMICA.

### **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