

Sua Maestà il Montepulciano è costantemente in equilibrio tra la nobiltà dei suoi caratteri e il suo animo selvaggio; basta un nonnulla e la sua natura selvatica prende il sopravvento, questo è il cruccio e al contempo l'orgoglio di chi lo coltiva.



SCHEDA TECNICA

Colore

Rosso intenso, con riflessi violacei in gioventù.

Profumo

Gentili fragranze di frutti a bacca scura, sentori di ciliegia e marasca, leggere note speziate di vaniglia e liquirizia, con fondo balsamico avvolgente."

Sapore

Armonico, equilibrato, di ottima sapidità, caldo nello sviluppo di dolcezza e frutto.

Tipologia produttiva

Macerazione del pigiato per due settimane circa durante le quali vengono effettuati rimontaggi e follature allo scopo di estrarre preziosi antociani e tannini non astringenti. Riposa per mesi in acciaio a contatto con i lieviti fini.

Dati tecnici

Alcool 12,50% Vol.

Vigneti

Tipica pergola abruzzese, talvolta presente la spalliera; vigneti in area collinare e pre-collinare.

Gestione del vigneto

Il clima asciutto e ventilato limita le fitopatie e riduce al minimo le operazioni in vigneto che riguardano soprattutto la gestione del verde.

Terreni

Misto calcareo e argilloso a seconda delle zone di raccolta.

Vendemmia

Prima quindicina di ottobre.

Uvaggio

Montepulciano.

Capacità evolutiva

Piacevole in gioventù, Montepulciano Doc Le Mude evolve positivamente nei 5 anni dalla vendemmia.

Formati

0,75 L

Abbinamenti consigliati

Carne in preparazione importante, brasati e selvaggina, salumi e formaggi stagionati.

Servizio

Servire a 14-16° C.

Indicazione in carta vini

Le Mude - Montepulciano d'Abruzzo DOC, 2022

Its Majesty the Montepulciano is always balancing on the line between its noble characteristics and its wild soul; the slightest thing could make its wild nature prevail, this is the concern and at the same time the pride of those who cultivate it.



DATA SHEET

Color

Intense red, tending to garnet with aging.

Nose

Gentle fragrances of dark berries, especially wild blackberry. Sweet spices, such as vanilla and licorice, offer a captivating balsamic background.

Taste

Harmonious, balanced, of excellent savoury, warm in the development of sweetness and fruit.

Method of production

Maceration of the crushed grapes for about two weeks during which replacements and foliations are made in order to extract precious anthocyanins and non-astringent tannins. It rests for months in steel in contact with fine yeasts.

Technical data

Alcool 12,50% Vol.

Vineyards

Typical Abruzzese pergola, sometimes with trellis support; vineyards located in hilly and foothill areas.

Vineyards management

The dry and ventilated climate limits plant diseases and minimizes operations in vineyards that concern mainly the management of green.

Terrain

Mixed limestone and clay depending on the area of collection.

Harvest

First half of October.

Grape

Montepulciano.

Evolutionary capacity

Pleasant in youth, Montepulciano Doc Le Mude evolves positively in the 5 years from harvest.

Formats

0,75 L

Food matching

Braised and game, cured meats and aged cheeses.

How to serve

Serve at 14-16° C.

How to list on wine menu

Le Mude - Montepulciano d'Abruzzo DOC, 2022