

*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

# Le Mude Montepulciano d'Abruzzo

2022  
Doc

*Le Mude*

*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