



## ANGIZIA

Montepulciano d'Abruzzo DOP  
Biologico – Vegano  
2022



*Zona di produzione:* Orsogna

*Uve:* Montepulciano d'Abruzzo in purezza

*Denominazione:* DOP

*Certificazioni:* Biologico e Vegano

*Esposizione:* Nord Ovest

*Altitudine:* Tra 330 e 400 mt slm

*Sistema di allevamento:* Tendone abruzzese e filare

*Vendemmia:* Manuale, nelle ore più fresche della giornata, verso la seconda e terza decade di ottobre

*Vinificazione:* Le uve, appena giunte in cantina, vengono sottoposte a pigia diraspatura, poi trasferite in vasche di cemento termo controllate. Qui avviene la macerazione che può durare dai 7 ai 10 giorni, con rimontaggi continui ogni 4/6 ore. Segue sgrondatura e pressatura soffice per separare il mosto fiore dalle vinacce. La fermentazione, con lieviti indigeni, continua ancora in vasche di cemento a temperatura controllata per un periodo che può andare dai 15 ai 30 giorni.

*Affinamento:* Dopo la fermentazione il vino affina in acciaio per almeno 6 mesi, con sosta in barrique di secondo passaggio per circa due mesi. Prosegue l'affinamento in bottiglia per almeno un mese prima della commercializzazione.

*Note organolettiche:* Il colore è il tipico rubino carico, leggermente tendente al granato, intenso e vivace, al naso si presenta immediato con i suoi sentori di confettura rossa, sottobosco, eucalipto e sambuco, e piacevoli note di rosmarino. Al palato conferma la sua tempra forte e promettente, con i suoi tannini vigorosi ed eleganti, accompagnati da un piacevole finale speziato, lungo e appagante.

*Abbinamenti gastronomici:* Si sposa egregiamente alle carni rosse, soprattutto alla brace, e ai formaggi di media stagionatura. Perfetto con primi piatti strutturati della tradizione abruzzese come la "pasta alla mugnaia" e con i tipici "arrosticini".

*Gradazione alcolica:* 14%

*Temperatura di servizio:* 18/20°C

*Conservazione:* 5 anni dalla messa in commercio

*Allergeni:* contiene solfiti