

# LE PINCIAIE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO  
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

  
**LAURI**  
AZIENDA VINICOLA



## AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel comune di Loreto Aprutino, situato nella zona di produzione del Montepulciano d'Abruzzo, sulle pendici del Gran Sasso.

## VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo (100%).

## TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

## TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Montepulciano selezionate e raccolte a mano a metà ottobre nei vigneti adagiati nel cuore delle colline Abruzzesi ai piedi del Gran Sasso. Dopo la diraspigiatura viene eseguita una fermentazione alcolica per 14 giorni a cui segue una fermentazione malolattica in fusti di rovere francese (allier e tronçais). Il vino matura in barriques francesi da 300 litri per dodici mesi. Seguono 12 mesi di affinamento in bottiglia.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino intenso, dai riflessi violacei. Al naso si caratterizza per note di frutti rossi, amarene, con una leggera nota di spezie. Dal sapore di mora, amarena, con note tostate di nocciola e caffè.

**PRODUZIONE** 40.000 bottiglie

Longevità: 6 -10 anni. L'abbinamento ideale è con arrostiti di carne, selvaggina e formaggi stagionati. Servire a 18°C.

