



MAXIMO
Montepulciano d'Abruzzo DOP

Terreno e forma di allevamento

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo

Tipologia del terreno: calcareo-argilloso

Giacitura ed esposizione: collinare

Densità di impianto: 1.600 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 80 quintali

Forma di allevamento: Pergola abruzzese

Vinificazione

Periodo di vendemmia: prima decade di Novembre

Le uve sono sottoposte a una lunga macerazione a contatto con le bucce.

L'affinamento avviene in barriques per 36 mesi, cui seguono almeno 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica: 14,5% vol.

Caratteristiche organolettiche

Aspetto visivo: colore rosso granato intenso

Olfatto: profumi intensi e maturi, con sentori di frutti di bosco, ciliegia marasca, tartufo nero e note speziate di pepe e chiodi di garofano

Gusto: morbido e vellutato, grande struttura e persistenza

Modalità di servizio

Temperatura di servizio: 18°C

Abbinamenti: primi piatti importanti, arrostiti e brasati, cacciagione, formaggi stagionati

*Azienda Agricola Lucà Dazio di Mirta Lucà Dazio
P.za Garibaldi, 17 - 66038 San Vito Chietino (Ch) Italy*