

# Poderi d'Avalos

Montepulciano d'Abruzzo Riserva

## DENOMINAZIONE

Montepulciano d'Abruzzo Riserva DOCG

## UVE

**Montepulciano 100%**

## ZONA DI PRODUZIONE

Abruzzo, provincia di Chieti, altitudine 100 metri s.l.m.

## SISTEMA DI ALLEVAMENTO

cordone speronato e sistemi più espansivi

## DENSITÀ DI IMPIANTO

2.600/3.500 ceppi per ettaro

## RESA IN VIGNA

0/110 hl per ettaro

## SUOLO

di medio impasto con presenza di scheletro levigato su una base argillosa

## CLIMA

Continente/marittimo, aria più calda del mare durante le ore diurne, temperature più basse di sera e di notte grazie alle brezze che scendono dalle montagne, un'escursione climatica di grande beneficio alle uve per quanto riguarda fragranza e freschezza

## VINIFICAZIONE

In serbatoi di acciaio term-condizionati utilizzando la tecnica sviluppata negli anni da Valentina Cirulli, ormai una metodologia ben consolidata, fermentazione-macerazione di due settimane, poi 12-18 mesi di affinamento in barrique prima dell'imbottigliamento. Il vino riposato dai 6 agli 8 mesi in bottiglia.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di colore rosso rubino scuro, dolce, caldo e generoso al naso con note di prugne e di marasca. Ampio, solido e profondo in bocca, ricca la materia ma levigata, setosa e elegante, la dimostrazione che la varietà può offrire sia dimensione che finezza.



## NOTE AGGIUNTIVE

**un'interpretazione classica del vitigno nella zona di produzione di maggiore tradizione e importanza.**