



1932

Denominazione d' origine: Denominazione d' Origine Controllata. Montepulciano d' Abruzzo.

Uvaggio: Montepulciano

Annata: 2015

Vendemmia: Prima decade di Novembre

Gradazione alcolica: 14.5% vol.

Vinificazione:

Pressatura delle uve, fermentazione nei serbatoi di acciaio a temperatura controllata. Macerazione sulle bucce per 20 giorni.

Affinamento: 24 mesi in barrique di primo passaggio e 12 mesi in bottiglia.

1932 è un vino con una storia legata alla vita di un uomo e il suo sogno di produrre un grande Montepulciano, prezioso come un gioiello. L' uomo purtroppo non vede avverato il suo sogno ma il figlio si impegna con tutte le sue forze per realizzare quel obiettivo e nella vendemmia del 2015 nasce questo vino meraviglioso. 1932 è l' anno di nascita del caro Domenico Dell' Orefice e questo vino è dedicato a lui, e vuole ricordare la sua vita e i suoi sogni.

Note di degustazione

È un rosso rubino intenso, al naso è complesso e fruttato: confettura di frutti rossi, ciliegia marasca, e more selvatiche. Emerge una gradevole speziatura di pepe nero, e vaniglia. In bocca è fresco e fruttato: amarena, ciliegia nera, i tannini sono vellutati, sensuali e avvolgenti. Grande struttura e persistenza. Temperatura di servizio: 18-20 °C

Abbinamenti:

Un vino rosso di grande struttura, tannicità e lungo affinamento ideale abbinato a piatti molto saporiti, intensi e strutturati. Si sposa bene con carni rosse: manzo, selvaggina, capretto, agnello ma anche piatti della tradizione italiana: lasagna, polpette e formaggi stazionati.