



People d' Abruzzo

Uvaggio: Montepulciano d' Abruzzo 60%, Sangiovese 20% Merlot 20%

Periodo de vendemmia:

Montepulciano d' Abruzzo e Sangiovese la seconda decade di Ottobre, Merlot seconda decade di settembre.

Annata: 2021

Gradazione alcolica: 14 % vol.

Vinificazione:

Frutto della vendemmia tardiva, segue la fermentazione e una lunga macerazione sulle bucce per 20 giorni.

Affinamento: L' affinamento avviene in serbatoi d' acciaio a temperatura controllata per 6 mesi.

People d' Abruzzo è un vino ispirato al grande popolo abruzzese e la sua essenza, definito come forte e gentile dallo scrittore Primo Levi che descrive nel suo libro un popolo che, nonostante le avversità, e nonostante sia spesso considerato burbero, non dimentica le regole essenziali della gentilezza, della solidarietà e dell'accoglienza. Questo vino rispecchia il popolo abruzzese con il suo carattere intenso, e deciso, fresco e vibrante, capace d' innamorare con la morbidezza dei suoi tannini e la pienezza dei frutti rossi al palato.

Note di degustazione:

Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei al naso si percepiscono sentori di rosa canina e viola selvatica, note di frutta rossa sotto spirito e prugna matura, leggero sentore di spezie. Al palato è fresco, gioioso: si percepiscono note di amarena e mora selvatica, tannini ben integrati voluttuosi ed eleganti, un vino di ottima struttura e persistenza al palato.

Abbinamenti:

Delizioso in abbinamento con brasati, arrostiti, carne di manzo, maiale e agnello infatti con gli arrosticini è un connubio perfetto. Adatto anche ai piatti a base di pomodoro, specialmente spaghetti con le polpette al sugo, ottimo con i formaggi stagionati.