



**BELTONDO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**  
**14% ALC.**

Ottenuto dal vitigno a bacca rossa Montepulciano, proveniente dalla zona collinare a ridosso dell'Adriatico, in Abruzzo, nella provincia di Chieti.

Le vigne sono impiantate a Pergola Abruzzese e Cordone Speronato a circa 250/300 mt. sul livello del mare su terreni perlopiù argilloso-ciottolosi esposti a sud/est con decise pendenze a favore del drenaggio delle acque piovane e , grazie alla vicinanza del mare ad est e della Maiella ad ovest, con nette escursioni termiche tra il giorno e la notte a favorire la formazione di aromi e profumi sottili.

Vendemmia in ottobre con repentina raccolta nelle prime ore del giorno e spremitura dopo una selezione manuale dei grappoli sani e maturi.

Fermentazione con lieviti indigeni a contatto con le bucce per almeno 10/15 giorni a seconda delle annate, in tini di acciaio termocondizionati.

Travasato a fine fermentazione in barrique e tonneaux di diversa origine ed utilizzo per circa un anno, minima filtrazione, imbottigliamento e affinamento in cantina, immissione al consumo.



Alla vista si presenta limpido, rosso rubino carico, inchiostro, maestosa la consistenza.

Al naso, all'inizio timido, un po' chiuso, esplose con l'ossigenazione in una sequenza di sensazioni dapprima di melange di fiori rossi secchi, poi di confettura di prugne e amarene, liquirizia e decise percezioni di spezie dolci e di tostatura di caffè e legno di cedro. Il finale avvolto in una sfera di profonda mineralità.

In bocca è di grande struttura, secco, caldo, morbido con buona acidità, tannini fitti e ben distribuiti, saporito.

Ottimo con gli abbinamenti territoriali quali Involtini di castrato alla menta, pecora alla callara, agnello aromatizzato sulle braci ma validissimo compagno di brasati, arrostiti, intingoli di selvaggina e cacciagione nonché grandi bistecche succulente ai carboni e grandi formaggi ben stagionati.