

NOME VINO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO COLLINE TERAMANE
DOCG - VINO DOCG dal 20.02.2003

TIPOLOGIE VINO: rosso, riserva

REGIONE: Abruzzo (Teramo)

VITIGNI: • Montepulciano (min. 90%);
• può concorrere alla produzione il vitigno Sangiovese fino ad un max del 10%.

AFFINAMENTO: affinamento di almeno 2 anni, (3 nella versione riserva) di cui almeno 1 anno in botti di rovere o di castagno e 6 mesi di affinamento in bottiglia.

È consentita l'aggiunta, in una sola volta, a scopo migliorativo, di "Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo" più giovane a identico "Colline Teramane Montepulciano" più vecchio nella misura massima del 15%.

DESCRIZIONE: E' un vino straordinario, di colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, profumo caratteristico, etereo, intenso; il sapore è asciutto, pieno, robusto ma armonico e vellutato, i sentori sono quelli della frutta rossa matura e delle spezie.

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: colore: rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee tendenti al granato con l'invecchiamento; odore: profumo caratteristico, etereo, intenso; sapore: asciutto, pieno, robusto, armonico e vellutato;

ABBINAMENTO: ventricine di guilmi, petto d'anatra con pepe, filetto in crosta con patè di fegato grasso o lamelle di tartufo nero, Aperitivi, antipasti e secondi di carne come l'agnello con i funghi e verdure, formaggi stagionati.

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12,5%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18°C

NOME VINO: TERRE TOLLESI O TULLUM DOCG - VINO DOCG dal 18.06.2019

TIPOLOGIE VINO: Bianco, Bianco superiore, Rosso, Rosso riserva, Novello, Pecorino, Passerina, Falanghina, Merlot, Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Passito bianco, Passito rosso, Spumante.

REGIONE: Abruzzo (comune di Tollo)

VITIGNI: Terre Tollesi o Tullum Bianco DOCG → Trebbiano toscano e/o Abruzzese (min. 75%)
Terre Tollesi o Tullum Spumante DOCG → Chardonnay (min. 60%)
Terre Tollesi o Tullum Passito Bianco DOCG → Moscato, Malvasia da soli o congiuntamente (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Rosso DOCG → Montepulciano (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Rosso Riserva DOCG → Montepulciano (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Passito Rosso DOCG → Montepulciano (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Novello DOCG → Montepulciano (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Falanghina DOCG → Falanghina (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Pecorino DOCG → Pecorino (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Passerina DOCG → Passerina (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Merlot DOCG → Merlot (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Cabernet Sauvignon DOCG → Cabernet Sauvignon (min. 90%)
Terre Tollesi o Tullum Sangiovese DOCG → Sangiovese (min. 90%)

AFFINAMENTO: Rosso → in commercio a partire dall'1 gennaio del 2° anno successivo a quello della vendemmia;

Rosso Riserva → affinamento di almeno 2 anni di cui almeno 6 mesi in botti di legno

CARATTERISTICHE DISCIPLINARE: Bianco → colore: giallo paglierino; odore: fruttato, fine; sapore: secco, armonico, con eventuale retrogusto amarognolo.

Bianco Superiore → colore: giallo paglierino; odore: fruttato, intenso, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico

Spumante → colore: giallo paglierino; odore: caratteristico, gradevole; sapore: da brut nature a dolce, armonico, gradevole, caratteristico

Passito Bianco → colore: da giallo paglierino all'ambrato; odore: etereo e caratteristico; sapore: dolce, armonico, caratteristico

Le uve devono essere sottoposte ad appassimento graduale dopo la vendemmia, al sole ed all'aria aperta, in cassette o su graticci, in locali chiusi e ventilati oppure in camera termo idrocondizionata

Rosso → colore: rosso rubino con lievi riflessi violacei; odore: vinoso, tenue, gradevole; sapore: asciutto, pieno, leggermente tannico

Rosso Riserva → colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee, tendenti al granata con l'invecchiamento; odore: intenso, caratteristico; sapore: asciutto, pieno, armonico, vellutato.

Passito Rosso → colore: rosso rubino tendente al granata; odore: caratteristico, accentuato; sapore: armonico, dolce, caratteristico.

* Le uve devono essere sottoposte ad appassimento graduale dopo la vendemmia, al sole ed all'aria aperta, in cassette o su graticci, in locali chiusi e ventilati oppure in camera termo idrocondizionata

Novello → colore: rosso rubino con lievi riflessi violacee; odore: fruttato; sapore: fresco, armonico, vellutato

Falanghina → colore: giallo paglierino molto tenue; odore: fruttato, delicato, caratteristico; sapore: gradevolmente asciutto, armonico

Pecorino → colore: giallo paglierino più o meno intenso; odore: fruttato, fine, caratteristico; sapore: secco, fresco, sapido, armonico

Passerina → colore: giallo paglierino tenue; odore: fruttato, delicato, caratteristico; sapore: secco, fresco, armonico

Merlot → colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, caratteristico

Cabernet Sauvignon → colore: rosso rubino; odore: vinoso, caratteristico; sapore: vinoso, pieno, caratteristico

Sangiovese → colore: rosso rubino con delicati riflessi violacei; odore: vinoso, caratteristico; sapore: asciutto, morbido, vellutato

ABBINAMENTO:

TITOLO ALCOLOMETRICO VOLUMICO TOTALE MINIMO: 12% (Spumante, Novello, Falanghina); 12,5% (Bianco, Passerina, Sangiovese); 13% (Bianco Superiore, Rosso, Merlot, Cabernet Sauvignon, Pecorino); 13,5% (Rosso Riserva); 16% (Passito Bianco, passito rosso).

TEMPERATURA DI SERVIZIO: