

Montenegro

Montonico - IGT Colli Aprutini

- Vitigno: 100 % Montonico
- Zona di produzione: media collina dell'alto Fino – Piomba, località Bisenti e Poggio delle Rose in provincia di Teramo – Abruzzo;
- Tipologia terreno: argilloso – sabbioso di alterazione di marna arenacea, a leggera matrice ghiaiosa nei terreni prospicienti il fiume Fino;
- Sistema di allevamento: spalliera;
- Densità dell'impianto: 2,50 m x 0,80 m;
- Epoca di vendemmia: fine ottobre;
- Grado alcolico: 11,5 % vol.
- Temperatura di servizio: 10-12° C;
- Bicchiere consigliato: tulipano di medie dimensioni con bocca richiudente;
- Durata: 2 anni;
- Bottiglie per cartone: n° 6;
- Formato: 75 cl;

Scheda Tecnica

Le uve vengono raccolte manualmente e in maniera selettiva. La fermentazione a temperatura controllata di 14-16 °C in serbatoi di acciaio. L'affinamento avviene per alcuni mesi in serbatoi di acciaio inox. A seguire ulteriore affinamento in bottiglia.

Scheda Organolettica

Colore giallo paglierino scarico con riflessi verdolini, profumo leggermente aromatico con sentori di frutta a bacca bianca e fieno; fiori bianchi e note erbacee. Al gusto si presenta fresco, secco, con giusta acidità; di media struttura e di buona armonia.

Abbinamenti Gastronomici

Va servito fresco ed è ideale come aperitivo. Si abbina perfettamente con cibi che non gradiscono vini invasivi: antipasti di pesce, soprattutto i crudi; pietanze a base di salumi; antipasti di verdure; primi a condimento bianco o con sughi a base di crostacei; pesce in acqua pazza, formaggi freschi.