LAMPATO
28 QUINTALI
RISERVA

LAMPATO 28 QUINTALI RISERVA DOP

Denominazione: 28 Quintali Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Terra dei Vestini.
Vendemmia: manuale ultima decade di Ottobre.
Provenienza: Castellana di Pianella- Pescara.
Vinificazione: lunga fermentazione con bucce a temperatura controllata ed estrazione con pressa soffice.
Vitigno: Montepulciano situato su un terreno esposto a sud-est molto
Argilloso da cui si ottengono uve molto ricche di estratti e zucheri.
Gradazione alcolica: 14% vol.
Affinamento: serbatoi d'acciaio 18 mesi, barriques per 18 mesi e bottiglie 6 mesi.
Caratteristiche organolettiche: colore rosso intenso con riflessi violacei, profumi intensi con note di vaniglia, tabacco e liquirizia, ciliegia matura, sapore persistente e armonico.
Metodo di conservazione: al buio con una temperatura di circa 16°C
Temperatura di servizio: 16°/18°C
Abbinamenti gastronomici: carni rosse e selvaggina.

LAMPATO 28 QUINTALI RISERVA DOP

"28 Quintali Montepulciano of Abruzzo" Terra dei Vestini reserve
Grape harvest: last decade of October
Production Area: Castellana of Pianella(PE) Abruzzo
Vinification process: long fermentation at a controlled temperature and soft pressing extraction of the skins
Grape variety: Montepulciano, located on an argillaceous South-East facing ground producing grapes rich in vitamins, antioxidants and sugar.
Alcohol content: 14% by volume
Refining: 18 months in stainless steel tanks, 18 months in barriques, 6 months in bottles.
Organoleptic characteristics: intense red colour with purplish nuances.
Complex and intense bouquet with vanilla nuances, tobacco and liquorice, ripe cherry, long-lingering and harmonic taste.
Preservation process: 16°C in the dark
Serving temperature: 16°/18°c
Food pairing: red meats, game.