



TORDEL COLLE



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC, RISERVA

Il brand Tordelcolle esprime la cultura e le tradizioni culinarie italiane ove il vino è il protagonista indiscusso della tavola.

ISPIRAZIONE

I paesaggi ed i profili delle regioni Italiane sembrano essere il disegno di uno stilista. Antiche rovine arrivate sino a noi sono la testimonianza della magnificenza e della storia del Paese.



TARGET DI RIFERIMENTO

Persone che amano e rispettano i tempi della natura. Questo è un vino Riserva, che necessita del giusto tempo per maturare. Invecchiare ed affinarsi.



BRAND

Il nome del brand "Tordelcolle" è un tributo alla magnificenza delle rovine che, dall'alto dei colli, dominavano l'intera area circostante.



DESIGN

Semplice, chiaro e minimal.



STILE DEL VINO

Vino intenso dal profumo vinoso ed intrigante al palato, secco e morbido, piacevolmente lungo nel finale.



REGIONE ABRUZZO

Classico clima mediterraneo con estati calde e secche ed inverni miti e piovosi. In inverno, nonostante la presenza mitigante del mare, possono verificarsi ondate di freddo intenso provenienti dai Balcani, con presenza di neve anche lungo le coste.





TORDEL COLLE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA



Montepulciano



Argilloso,
sabbioso
calcareo



18/20 °C

VINIFICAZIONE:

L'uva raccolta viene diraspata prima di effettuare la macerazione pre-fermentativa a 12-14 °C per estrarne gli aromi caratteristici; la fermentazione e le macerazioni durano 15/20 giorni a temperatura controllata di 25/27 °C, al termine di questo passaggio si completa la fermentazione alcolica e malolattica. Dopo la pressatura soffice. Il vino è affinato per almeno 24 mesi, di cui 9 in botti di legno.



13,5% vol
750 ml



Colore rosso intenso con lievi sfumature violacee. Con l'invecchiamento tende a sfumature amaranto



Bouquet intenso, vinoso, immediatamente riconducibile alla ciliegia, poi frutti rossi more e liquirizia con l'invecchiamento



Sapore asciutto, spigoloso da giovane, morbido con l'età, sapido, giustamente tannico



Ottimo servito con piatti a base di carne quali arrostiti, cacciagione, selvaggina, salumi e grigliate miste. A fine pasto può essere abbinato a formaggi a pasta dura, stagionati