

Laus Vitae

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Riserva

LAUS
VITAE



Uve: Montepulciano (*vitigno autoctono*)
Grapes: Montepulciano
(*autochthonous vine*)



Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo. Colline della provincia di Chieti vicino alla Majella
Production Area: ITALY, Abruzzo. The hills of Chieti province close to the Majella mountain

Epoca della vendemmia: fine Ottobre
Harvest period: end of October



Affinamento: 24 mesi (botte grande e barriques) almeno 6 mesi in bottiglia
Refinement: 24 months (big oak barrels and barriques) at least 6 month in bottle

Gradazione alcolica: 15% vol
Alcohol content: 15% vol



Temperatura di servizio: 16/18 °C
Service temperature: 61/64 °F

Vinificazione: le uve raccolte vengono tradizionalmente vinificate mediante una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata.

Durante la fermentazione, il mosto estratto viene frequentemente rimontato sul cappello di vinacce. Il vino decanta in vasche di acciaio inossidabile a completamento della fermentazione malolattica, a seguire si evolve in botti di legno per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Colore: rosso intenso

Olfatto: frutta rossa, confettura di mora e marasca, sentori di viola. Apprezzabili nuances di vaniglia, cacao, nocciola, cuoio, liquirizia e pepe nero.

Gusto: caldo, corposo, vellutato. Tannino morbido ed equilibrato. Finale lungo e persistente.

Abbinamenti: primi piatti importanti, chitarrina al castrato, timballo all'abruzzese, pappardelle al cinghiale, porchetta, filetto al pepe verde, agnello scottadito, funghi porcini ripieni, polenta e salsiccia.



Vinification: the picked grapes are traditionally vinified by a long maceration of the skins at a controlled temperature. During the fermentation, the must is racked off and pumped over on the marc hat. The wine decants into stainless steel tanks completing the malolactic process. Finally it ages in wood barrels to enhance its organoleptic characteristics.



Colour: intense ruby red



Bouquet: red fruit, mulberry and sour cherry jam with scents of violet. Appreciable nuances of vanilla, cocoa, nuts, leather, licorice and black pepper.



Taste: warm, full-bodied, velvety. Soft and balanced tannin. Long and persistent finish.



Food pairing: important main courses, pasta "alla chitarra" with lamb, Abruzzo timbale, pappardelle with boar, roast pork, tenderloin with green pepper, roasted lamb, stuffed mushrooms, polenta with sausage.