



# Vaticino

**Denominazione d' origine:** Denominazione d' Origine Controllata. Montepulciano d' Abruzzo.

**Uvaggio:** Montepulciano

**Annata:** 2017

**Vendemmia:** Prima decade di Novembre

**Gradazione alcolica:** 15% vol.

## Vinificazione:

Breve appassimento in vigna delle uve, macerazione sulle bucce di 20 giorni seguita da rimontaggi in aria e decantazione statica in botte grande.

**Affinamento:** 12 mesi in barrique di primo passaggio e 12 mesi in bottiglia.

## Note di degustazione

Vaticino è frutto di una vendemmia tardiva e di lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento di dodici mesi in barrique gli conferisce una buona struttura ma non lo appesantisce. Vaticano è un vino rosso rubino intenso, Al naso ricorda da subito fiori appassiti e confettura di frutta rossa emerge una gradevole speziatura di liquirizia pepe nero, chiodi di garofano e vaniglia con sentori tostati di caffè e tabacco. Al palato è intenso, sensuale e avvolgente, gode di una buona freschezza, i tannini sono vellutati, il finale ricorda la confettura di amarena. Un vino di grande struttura e ottima persistenza.

**Temperatura di servizio:** 18-20 °C

## Abbinamenti:

Il profilo gustativo del Vaticano si completa con una notevole morbidezza, ed eleganza proprietà perfette per accompagnare preparazioni untuose e succulente. Alcolicità e morbidezza sono in grado di asciugare il palato e mitigare queste sensazioni del cibo. In tavola si abbina bene con i piatti corposi a base di carne, portate di pasta con sughi saporiti e importanti, soprattutto se ottenuti da selvaggina e cacciagione, salsiccia e formaggi stagionati. Un ottimo vino da meditazione, ideale da bere a fine pasto con il cioccolato fondente.