

## MONTEPULCIANO

### Montepulciano d'Abruzzo Doc "Dante" 2001

#### Marramiero

Contrada Sant'Andrea 1

65020 Rosciano (Pe)

tel. 085.8505766 - [www.marramiero.it](http://www.marramiero.it)

**I**nsieme al trebbiano d'Abruzzo questo vitigno si divide gran parte dei filari meglio distribuiti tra i colli che dalle falde del Gran Sasso degradano verso le spiagge adriatiche. Per molti anni è stato identificato con il sangiovese, altro vitigno diffuso nell'Italia Centrale, ma poi le differenze tra i due sono state evidenziate e ognuno ha seguito una sua produttiva strada. L'origine del vitigno abruzzese a tutti gli effetti, anche se la terra natale gli venne riconosciuta ufficialmente solo nel 1968, va rintracciata nel territorio di Torre de' Passeri, piccolo comune tra le colline pescaresi. Dalla regione poi il vitigno si è diffuso nelle vicine Marche, dove i viticoltori hanno saputo dare al vitigno grande valore, trasformando le sue uve in vini molto quotati, specie nel Piceno e nel Conero. Ottimi prodotti con questo vitigno si fanno anche in Puglia e, verso nord, fin sui colli riminesi.

I nostri esperti non hanno avuto esitazioni nel decretare il Dante 2001 dell'azienda Marramiero il miglior rosso da uve montepulciano, provenienti da vigne che hanno lontana origine proprio dagli storici filari di Torre de' Passeri.



#### CARATTERISTICHE

Colore violaceo molto scuro, quasi impenetrabile. I profumi "esplodono" con una intensità molto forte e al tempo stesso assai elegante. Si evidenziano la frutta rossa matura,

il pepe nero e i chiodi di garofano. L'alcol non prevarica gli aromi. Ricco in bocca, con tannino morbido e gradevole. Note di tabacco e di frutta fresca impreziosiscono il lungo finale.