



Vino autentico ed austero che lascia trasparire eleganti sentori di confettura di mora e lampone tipiche della varietà, note più speziate come la liquirizia e il pepe nero e sensazioni al palato di minerale e di grafite. Ne vengono prodotte circa 35.000 bottiglie.

Abbinamenti: Pollo alla griglia, timballo di crespelle, polenta con salicce, spezzatino patate e pomodorini, agnello alla brace, tagliata di manzo con pomodoro e parmigiano.

DIVUS

Montepulciano d'Abruzzo DOP



Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOP

Zona di produzione: Loreto Aprutino

Uvaggio: Montepulciano 100%

Terreno: Argilloso / Calcareo

Altitudine: 250 mt

Metodo di coltivazione: Agricoltura integrata

Sistema di allevamento: Tendone

Anno di impianto: 1970, 1980, 1990

Produzione per ettaro: 120 q/ha

Epoca di vendemmia: Ottobre

Temperatura di servizio: 18° C

Il Divus nasce nel 1987 e racconta fiero di sé il luogo da cui proviene, i vigneti più antichi della tenuta.

Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina dove vengono pigia-diraspate. A seguire il mosto fermenta in acciaio inox a temperatura controllata e in seguito vengono effettuati delestage e rimontaggi. Il vino ottenuto viene travasato in botti grandi e barriques di vari passaggi dove affina per circa un anno. Infine dopo il riposo in bottiglia possiamo degustare un vino fresco, tannico, morbido, corposo, maturo che migliora nel tempo.

CIAVOLICH
1853