



Montero / Puglia I.G.P. Rosso

viticoltori dal 1860

D'ALFONSO DEL SORDO



Montero nasce dall'unione dei termini Montepulciano e San Severo e vuole sottolineare il forte legame di questo importante vitigno al nostro territorio. Il Montero è una delle prime etichette messe in commercio dalla nostra azienda negli anni 1960. L'uvaggio attuale, oltre alla presenza del Montepulciano, prevede una piccola percentuale di Merlot che riesce ad ammorbidire meglio i vigorosi tannini e rendere più complesso lo spettro aromatico.

Denominazione: PUGLIA I.G.P. ROSSO

Uve: Montepulciano 90% Merlot 10%

Zona di produzione: Tenuta "Coppanetta" 50 mt S.l.m. esposizione a nord- ovest

Caratteristiche del vigneto: Estensione di 9 Ha. Piantati nel 1973 con una densità di 1.800 piante/Ha. Sistema di allevamento "tendone pugliese"

Terreno: Calcareo - argilloso

Resa per ettaro: 80 q.li

Vinificazione e affinamento: Dopo una lunga macerazione sulle bucce, il vino viene posto ad affinare in barriques di rovere francese, di secondo passaggio, per circa 6 mesi. L'affinamento si prolunga in bottiglia per 2 mesi

Note di degustazione:

Colore: Rosso rubino brillante

Profumo: Aroma Intenso di frutti a bacca rossa, spezie, tabacco e cioccolato

Gusto: Asciutto e armonico con tannini ben bilanciati

Abbinamenti: Carni rosse, sruvati e formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18°C



Montero was born from the union of the terms Montepulciano and San Severo and underlines the strong link of this important grape variety to our area. The Montero is one of the first labels marketed by our company in the year 1960. The current blend, besides the presence of Montepulciano, down a small percentage of Merlot that manages to soften better vigorous tannins and make more complex aromatic spectrum.

Appellation: PUGLIA I.G.P. RED

Grapes: Montepulciano 90% Merlot 10%

Production area: "Coppanetta" estate - San Severo countryside

Vineyards: 9 Ha. planted In 1973 with a density of 1.800 vines/Ha. The training system is pergola pugliese

Soil: clay and limestone

Yield: 80 q.li/Ha

Winemaking and ageing: Gentle grape pressing, submerged-cap maceration with controlled temperature. The wine, before bottling, is aged in steel and after in barrlque for 6 months

Tasting notes:

Color: Shining ruby red

Aroma: Red fruits, chocolate and spicy notes

Taste: Smooth and harmonlous

Pairing: Grilled meat, game and amture cheeses

Serve at: 18°C