



# 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