LICATA
WIJNFICHE

Naam	Montepulciano d'Abruzzo
Jaartal	2017
Bewaarpotentieel	Tot eind 2023
Producent	Villa Medoro
Wijnstijl	medium-vol, medium-intens, droog, een echte fruitbom, redelijk kruidig, subtiel mineraal, delicate tannines, mooi geïntegreerde zuren
Appellatie	DOP Montepulciano d'Abruzzo
Druivensoorten	100% montepulciano d'abruzzo
Alcohol percentage	13,50% vol
Omschrijving	Dat niet alleen oudere familiedomeinen tot de top behoren, bewijst Federica Morricone. Deze ex-advocate uit het gehucht Medoro bij Atri besliste in 1997 om het fruit van de wijngaarden van haar grootvader zelf te verwerken in plaats van het te verkopen, zoals tot dan de gewoonte was. Inmiddels beslaat het domein circa 100 hectare wijngaarden, worden jaarlijks 300.000 flessen geproduceerd, en is Villa Medoro uitgegroeid tot moderne sterspeler van de Abruzzen. De druiven worden in de wijngaard naar de hoogste kwaliteit gegidst en via de modernste technieken omgezet in topwijnen, die zelfs door de meest veeleisende wijnliefhebbers geapprecieerd worden. In 2007, slechts tien jaar na de start, kreeg Villa Medoro in de beroemde wijngids 'Gambero Rosso' het etiket van meest veelbelovend opkomend wijndomein opgeplakt! Sindsdien stapelen de erkenningen en prijzen zich op en veroveren de negen frisse, strakke en moderne wijnen, gemaakt van enkel autochtone druivenrassen, de hele wereld. De intens robijnrode Montepulciano d'Abruzzo geurt aangenaam naar zwart en rood bosfruit en heeft een vleugje kruidigheid. In de mond ontplooit de wijn zich strak en intens, met vlezig zwart fruit. Sappige en geconcentreerde afdronk.
Serveren bij	koud buffet van vlees + salades, deegwaren of risotto op basis van tomaten- of vleessaus, wit vlees zonder saus
Oorsprong	Wijngaarden gelegen in Atri en Cellino. De ondergrond is kleiachtig en kalkhoudend.
Oogst	Eerste helft van oktober.
Vinificatie	Het druivensap ondergaat eerst een schilweking gedurende 20 dagen waarna de alcoholische gisting plaats heeft in inoxen vaten en die eveneens 20 dagen duurt.
Opvoeding	Inox tanks.
Analytisch	14.00 % alc. vol.
Recensentscores	Ian D'Agata, Vinous: 85