

30 Aprile 2019

Montepulciano D'Abruzzo Doc: intenso come le sue terre

Questo vino dalla grande struttura e il colore rosso rubino nasce sulle colline abruzzesi, prendendo il nome dal vitigno autoctono che ne caratterizza l'uvaggio



Abruzzo

Il **Montepulciano d'Abruzzo Doc** è un vino dal colore rosso rubino e il sapore secco, con un retrogusto da assaporare a lungo. Anche il profumo è intenso: persistente di frutta rossa matura, con note particolari di marasca, prugna, rosa appassita, liquirizia, vaniglia e spezie. Difficile raccontare la forza di questo vino che nasce in terra abruzzese, prendendo il nome dal **vitigno autoctono** che ne caratterizza l'uvaggio. Questa Doc pare sia inoltre [la più estesa](#) [1] e abbondante dell'intera regione. Da non confondere però con il [Nobile di Montepulciano Docg](#) [2] che deve invece l'appellativo al comune in provincia di Siena, dove viene prodotto con uve Sangiovese.

Le **origini** del Montepulciano di Abruzzo Doc sono molto antiche. Pare infatti risalgano al VII secolo a.C., quando i coltivatori locali impararono dagli Etruschi a sostenere le viti utilizzando gli alberi. Lo stesso **Polibio**, narrando delle guerre puniche, finisce per tessere le lodi di un vino che nasce a ridosso della costa adriatica nel territorio dei Pretuzi (l'attuale provincia di Teramo). La produzione si è conservata nel corso dei secoli e oggi comprende il **Montepulciano d'Abruzzo Doc Rosso** e il **Montepulciano d'Abruzzo Doc Cerasuolo**, ottenuto limitando il periodo di fermentazione sulle bucce e da una spremitura soffice delle uve.

Il [disciplinare](#) [3] impone che le uve siano coltivate in territori collinari di altitudine non superiore ai 500 metri (con deroga fino ai 600 per i terreni esposti a mezzogiorno). La **fermentazione** avviene in acciaio e l'affinamento in botti di rovere o di barrique. Trattamento, quest'ultimo, che si utilizza per la tipologia Riserva. Il Montepulciano d'Abruzzo Doc è un vino di **grande struttura** che va conservato con la bottiglia orizzontale e servito a temperatura ambiente (intorno ai 20°). **In tavola** si sposa perfettamente con primi piatti asciutti, conditi da sughi a base di carne, arrostiti, ricette in umido, cacciagione e formaggi stagionati.

Links

[1] <https://www.guida-vino.com/it/vini-doc-e-docg-abruzzo/vendita-online-montepulciano-abruzzo-doc/item/410-montepulciano-d-abruzzo-doc-storia,-caratteristiche,-produttori-e-vendita-online.html>

[2] <https://www.vinalyclub.com/it/esplora/blog/nobile-montepulciano-vs-montepulciano>

[3] http://catalogoviti.politicheagricole.it/scheda_denom.php?t=dsc&q=2200