

# DIUBALDO

" UN VINO DI STOFFA "

## LALÓ

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Prodotto esclusivamente nelle annate migliori, si tratta di un vino elegante, dal grande potenziale evolutivo, ottenuto da uve montepulciano.

Ogni famiglia, in Abruzzo, ha il suo LALÓ. Appellativo confidenziale e affettuoso per il nonno, il Laló rappresenta in realtà una figura fondamentale nella struttura familiare tradizionale, alla quale l'età e la maturità conferiscono autorevolezza, prestigio e sapienza.

È un vino rosso maturo, saggio e virtuoso, come lo è un uomo con conoscenza ed esperienza della vita.

**Vinificazione:** l'uva appena raccolta viene selezionata e diraspata.

Fatta passare su un tavolo vibrante vengono ulteriormente selezionati gli acini che pigiati, vengono introdotti in speciali serbatoi che consentono la fermentazione a cappello sommerso per un periodo di 20 giorni. Successivamente alla svinatura dopo un stoccaggio in acciaio (18 mesi), per favorire l'allontanamento dei torbidi tramite decantazione, si passa all'invecchiamento in barriques nuove per un periodo di almeno 12 mesi. Successivo affinamento in bottiglia

### Caratteristiche analitiche

Annata 2015

Alcool 14 %

Acidità 4,82 g/l

Zuccheri residui 0,2 g/l

Estratto secco 32,4 gr/l

Anidride solforosa totale < 80 mg/l

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto: Rosso rubino profondo

Olfatto: ampi profumi di frutta rossa matura e fini note speziate di vaniglia e cacao derivate dall'affinamento in barriques

Gusto: di grande struttura, potente, elegante, equilibrato di lunga persistenza con componente tannica vellutata

### Modalità di servizio

Temperatura: 18° - 20° C

Abbinamenti: antipasti di salumi e primi piatti a base di sughi e carni, tartufo e funghi porcini. Ideale per accompagnare piatti importanti di carni rosse e formaggi di lunga stagionatura



diubaldo.it

Sant'Egidio Alla Vibrata - Teramo