

# DIUBALDO

" UN VINO DI STOFFA "

## MARCUZZO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

L'Abruzzo è la culla naturale del vitigno Montepulciano. Lo sforzo dei migliori produttori abruzzesi è stato volto a creare vini eccellenti, degni di essere annoverati tra i migliori del mondo per capacità espressiva, potenza, struttura, eleganza e ampiezza delle sfumature olfattive, superbe anche con l'invecchiamento. Diubaldo, sul confine con le Marche, in un vero crù, per esposizione, altitudine e tipologia del terreno produce con sapienza il Marcuzzo, vino rosso giovane con grandi espressioni. Esso identifica con precisione il territorio storico culturale a cavallo sul confine delle MARC-he e dell'abr-UZZO, già territorio dei Piceni, ancora prima che dei romani, dove tutto questo si evolve e si manifesta

**Vinificazione:** l'uva appena raccolta viene selezionata e diraspata. Fatta passare su un tavolo vibrante vengono ulteriormente selezionati gli acini; pigiati, vengono introdotti in speciali serbatoi che consentono la fermentazione a cappello sommerso. Affinamento in acciaio e bottiglia per 2 anni

### Caratteristiche analitiche

Annata 2017  
Alcool 13 %  
Acidità 5,2 g/l  
Zuccheri residui 0,2 g/l  
Estratto secco 28,4 gr/l  
Anidride solforosa totale < 80 mg/l

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosso intenso con trasparenza limitata  
Olfatto: note fruttate, piccoli frutti a bacca nera e rossa, prugne ed amarena  
Gusto: insieme alla trama tannica pronunciata ma armonica, buona persistenza con ricordi fruttati e floreali

### Modalità di servizio

Temperatura: 18° - 20° C  
Abbinamenti: vino ideale per accompagnare primi piatti a base di carni e piatti di portata meno strutturati



diubaldo.it

Sant'Egidio Alla Vibrata - Teramo