

FEUDI D'AVALOS DON DIEGO RISERVA

IL VINO	GRANDI VINI ITALIANI DA COLLEZIONE
Annate	2008 / 2009 / 2011
Denominazione	DOC
Area di produzione	Regione Abruzzo
Tipo di bottiglia	Bordolese antica 750 ml
Tipo di uva	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Area di piantagione	Loreto Aprutino
Composizione suolo	Argilloso, arenaceo-marnoso
Epoca di raccolta	Prima decade di novembre
Vinificazione	Breve appassimento sulla pianta, permanenza di 20/22 giorni sulle bucce con il pompaggio di aria, seguita da decantazione statica in botte grande.
Affinamento	Riposa 12 mesi in botte da 50 hl e 12 mesi in barriques. In sequito rimane 12 mesi in botte.
Caratteristiche	Grande equilibrio, buoni tannini, molto elegante
Gradazione	14,00% vol.
Acidità	5,40 g/l
Tonalità	Rosso rubino intenso
Percezioni olfattive	Profumo inebriante con leggeri sentori di frutta
Percezioni gustative	Complesso, in continua evoluzione
Finale	Persistenza con punte di vaniglia e liquirizia



CURIOSITA' E STORIA

I d'Avalos rappresentarono una delle famiglie più importanti del Regno di Napoli. Tra i diversi titoli e feudi ebbero il Marchesato di Pescara nel cui territorio sono situati i vigneti da cui provengono le uve di questo pregiato Montepulciano d'Abruzzo. A Don Diego è dedicata questa esclusiva Riserva.