

[HOME](#) [CHI SIAMO](#) [PARTNER](#) [NEWSLETTER](#)



MILANOPLATINUM.COM

MILANO CAPRI LUGANO
Luxury Web Magazine

FOOD & WINE

ABRUZZO È MONTEPULCIANO



AIS MILANO • 7 LUGLIO 2017

♥ 0 👁 348 ➦ 0



Montepulciano_d_Abruzzo_01_(RaBoe)_By-Ra-Boe-(selbst-fotografiert-SP-550-UZ)-[CC-BY-SA-3.0-],-via-Wikimedia-Commons

Abruzzo è Montepulciano



In collaborazione con **AIS Milano**.

Il Montepulciano è un vitigno, un nobile vitigno, che nonostante l'assonanza del nome e l'endemica confusione non ha nulla a che vedere con il Vino Nobile di Montepulciano che invece è prodotto da uve sangiovese.

Questa ambiguità ha fatto sì che fino a un recente passato venisse confuso con il Sangiovese. Sembra che il tutto nasca, oltre che da una similitudine tra le due piante, da Sante Lancerio, guida enologica di Papa Paolo III, che definisce Montepulciano alcuni vini prodotti nella località toscana da uve sangiovese. Solo nel 1800, alcuni studi ampelografici iniziano a distinguere correttamente le due uve. Dopo la Seconda Guerra Mondiale, anche grazie al progresso tecnologico e all'analisi del genoma, si sono, senza ombra di dubbio, identificate le due varietà.

È un vitigno diffuso in tutta l'Italia centromeridionale con una predilezione per l'Abruzzo nel cui territorio si esprime al meglio. La sua presenza sconfina a nord nelle Marche, in particolare nelle province di Ancona (nella DOCG Conero e nella DOC Rosso Conero) e in quella di Ascoli Piceno dove è presente nelle DOC Offida Rosso e Rosso Piceno. Verso sud si trova nel Molise e nella Puglia dove concorre alla produzione di numerose Denominazioni. Piccole produzioni anche in Umbria e nel Lazio, mentre la diffusione in Toscana è davvero limitata e sporadica.

L'estensione del suo vigneto in Abruzzo è tale da vederne associato, nella prima Denominazione di Origine Controllata regionale, il nome a quello del territorio: il Montepulciano d'Abruzzo DOC, appunto.

Dalla vendemmia 2003 la sotto-zona Colline Teramane è stata trasformata in Denominazione di Origine Controllata e Garantita. Il disciplinare di questa DOCG prevede la presenza del vitigno per un minimo del 90% e una maturazione di 24 mesi, di cui almeno 12 in legno, a cui si aggiunge un affinamento in bottiglia minimo di 6 mesi. Per la tipologia Riserva i mesi di maturazione vengono aumentati a 36.

È un vitigno per certi aspetti rustico che, come altri vitigni del sud, rimanda a note di importante struttura; i migliori produttori riescono, al contempo, a sfruttarne le caratteristiche esaltando in particolare l'eleganza e la preziosità del profilo olfattivo a tutto vantaggio di finezza ed armonia. Questo consente al Montepulciano di essere annoverato tra i migliori vini rossi d'Italia.

Le caratteristiche olfattive riportano ai sentori della marasca e della ciliegia, in bocca la trama tannica è fitta, la struttura è importante e caratterizzata da estratto e alcolicità.

In abbinamento si esprime ai massimi livelli con le carni grigliate anche ovine, ai formaggi stagionati e ad alcune preparazioni tipiche del territorio quali le salsicce e gli arrosticini.

Le uve montepulciano sono utilizzate anche per la produzione di vini rosati (primo fra tutti il Cerasuolo d'Abruzzo DOC per il quale è prevista una percentuale minima dell'85%) ai quali sono in grado di donare particolare struttura unita ad intensi profumi fruttati.

di *Paolo Valente*

In collaborazione con **AIS Milano**.



TAGS: Abruzzo Ais Milano montepulciano vino wine

ALTRI ARTICOLI



FOOD & WINE · NEWS

UN ROSSO DOVE NON TE LO ASPETTI: LO SCHIOPPETTINO DI PREPOTTO