

ITALIA

DI SIPPIO

MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Protetta

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP



Il colore è rosso rubino con riflessi scarlatti. Al naso è intenso e persistente, caratterizzato da una grande finezza. Ottenuto da una lavorazione delicata delle uve e da una lunga macerazione sulle bucce, in bocca lo si nota per il suo corpo. E' spesso, avvolgente e profondo. Note di visciola, liquirizia, frutti di bosco lo caratterizzano elegantemente e lo rendono un vino adatto agli abbinamenti più vari, dal pesce alle carni rosse.

Ruby red wine with brilliant shades of scarlet, intense and lingering, and characterized by a great delicacy. This wine is obtained by delicate grape processing and long maceration of the skin, which has a pleasing body mouth-feel. It is thick, enveloping and deep. Notes of morello cherry, liquorice, and berries elegantly characterize the wine, suitable for different dishes from seafood to red meat.

UVE / GRAPE VARIETY

Montepulciano

AFFINAMENTO / REFINEMENT

acciaio e bottiglia / stainless steel vat and bottle

TEMPERATURA DI SERVIZIO / SERVING TEMPERATURE

16-18° C

FORMATI DISPONIBILI / BOTTLE SIZE

0,75l - 1,5l

Dove e come nascono i nostri vini *Where and how our wines are born*



In Abruzzo, tra le vette della Maiella ed il mare Adriatico, a Ripa Teatina, in provincia di Chieti, centro famoso per i suoi vini, il buon mangiare e Rocky Marciano, è situata l'Azienda Nicola Di Sipio. In una tenuta di 70 ettari tutta vigneti, uliveti e grano, bagnata dalle acque di un lago dolce di origine naturale, sorge la cantina. Con amore, tenacia ed esperienza, qui si coltivano i vigneti: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot nero, Riesling, Chardonnay. Siamo ad un'altitudine di 300 metri sul livello del mare, con una numero medio di 6250 piante per ettaro e una produzione media di 70 quintali per ettaro. La raccolta manuale delle uve, l'immediato trasporto in cantina, permette di effettuare una cernita qualitativa dei grappoli e di mantenerli integri fino al momento della sgranellatura degli acini. la temperatura viene pilotata nelle fasi di fermentazione, affinamento ed in tutte le fasi successive di lavorazione. la separazione del mosto dalle pellicole avviene in maniera soffice ed integrale per una completa estrazione delle caratteristiche essenze varietali. le cure dedicate alla vigna e a tutto il ciclo di lavorazione permettono di ottenere dei vini strutturati, complessi, ma allo stesso tempo eleganti.



The wine farm Azienda Nicola Di Sipio is located in Abruzzo, Italy, between the mountain peaks of the Maiella and the Adriatic Sea, 300 metres above sea level, in a small town near Chieti called Ripa Teatina which is famous for its wines, food and boxer Rocky Marciano. The winery stands on a 70 hectare estate along with the vineyards, olive groves and wheat fields watered by a nearby natural lake. Devotion, love and tenacity are the basis for the cultivation of the following vineyards: Montepulciano, Trebbiano, Pecorino, Falanghina, Pinot Noir, Riesling, Chardonnay. Grapes are hand picked and immediately transported to the wine factory: this makes possible a quality selection of the grapes and it also maintains them integral until the moment they are destemmed. The temperature is guided during every moment of the process: from fermentation to refining. Must and skin are separated in a softly and fully way in order to obtain a complete extraction of typological essences. The care dedicated to the vineyard and to all the cultivation phases produce structured, complex yet elegant wines.



ALTITUDE: 300 metres above sea level **PLANTS PER HECTARE:** 6,250
AVERAGE YIELD PER HECTARE: 70kg.