

## Paseti, Fonteromana, Montepulciano d'Abruzzo DOC

Montepulciano es una de las uvas más plantadas de Italia, y una de las expresiones más importantes y reconocidas es la de Abruzzo, una región montañosa en el centro de Italia.

A pesar de estar en el sur y ser una región muy caliente, la costa del adriático y las colinas hacen que los vinos tengan una influencia medianamente fresca. Esto hace que la Montepulciano en esta zona se de con una acidez bastante refrescante y frutas muy frescas.

Paseti es una bodega en Pescosansonesco, una región a 550 msnm, una altura considerable para la región, un pueblo abandonado y reconstruido después de unos temblores en 1944. La tradición y el honor de la familia es extremadamente importante para esta Bodega, por eso hacen esta expresión de Montepulciano que no puede estar más alejada de lo tradicional y esperado dentro de esta denominación de origen.

Montepulciano es una uva que se demora en madurar, que necesita del sol y el clima, por eso rara vez se encuentra en el norte de Italia, no ha de confundirse con "Vino Nobile di Montepulciano" una expresión de la toscana hecha con uva Sangiovese. Es una uva con piel gruesa, eso nos proporciona mucho color, generalmente es un vino de acidez media con una nota predominante, la ciruela pasa. Montepulciano d'Abruzzo es una denominación de origen que siempre es reconocida por su precio calidad.

**Maridaje:** Mar y Montaña, al igual que el paisaje, podemos tener una mezcla de camarones y lomo, o vieiras y cordero con ajo, mantequilla y perejil. Inclusive, una pizza clásica con carnes puede jugar muy bien con este vino.

**Maridaje emocional:** La italianidad a full. Este vino necesita un ambiente una película como Il Postino, escuchando su soundtrack Il Postino (Titoli)

**Sinónimos de Montepulciano:** Sangiovese Cardisco, Primitivo, Uva Abruzzi.

**Nota animal:** se decía que la cura para la sarna de los caballos en el imperio romano solo se curaba con vino Montepulciano d'Abruzzo