



Bio



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Agricoltura biologica

Caratteristiche sensoriali

Colore rosso rubino. Il Bouquet è ampio e persistente; i profumi rivelano la prugna e i frutti di bosco. Al gusto è morbido, equilibrato e persistente, con un tannino perfettamente integrato. Abbinamenti gastronomici: Accompagna primi piatti robusti, secondi strutturati, salumi, formaggi stagionati e arrostiti di carne.

Scheda tecnica:

Tipo di vino: Rosso fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo da Agricoltura biologica

Gradazione alcolica: 13,00% vol

Area di Produzione: ABRUZZO; Casabianca in Castilenti (Te)

Altitudine: 250/300 metri s. l. m.

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Resa per Ettaro: 100 Hl

Periodo di Vendemmia: 1°/2° decade di Ottobre

Vinificazione: Pigiatura, criomacerazione del pigiato e pressatura soffice.

Fermentazione del vino attraverso l'attività dei lieviti naturali, nota come fermentazione spontanea. Questa tecnica consente di produrre vini di maggiore complessità. Macerazione sulle bucce a bassa temperatura per 14-20 giorni

Temperatura di fermentazione: 28 °C

Affinamento: in bottiglia negli appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Tasting notes:

Colour: red ruby colour; **Nose:** Fruity with aromas of fresh berries and mineral notes;

Flavour: The taste is fresh, well-balanced and full-flavored; the silky smooth tannins and its straightforward flavor makes it very easy to drink. The aftertaste is very persistent.

Pairings: it matches well-structured first courses, barbecued meats, mature cheeses, eggs, game, red meats in general.

Technical sheet

Type of wine: Red still

Classification : DOC

Grape varieties: 100% Montepulciano d'Abruzzo according to the organic farming principles;

Alcohol content: 13.00% vol

Production area: ABRUZZO; Casabianca in Castilenti (Te)

Altitude: 250/300 meters above the sea level

Planting density: 4500 vines/hectare

Training system: Spur pruned cordon

Yield per hectare: 10 tons

Harvest period: October

Vinification: The grapes are destemmed and crushed softly; alcoholic fermentation with wild yeast and maceration on the skins for 14-20 days with temperature control. The fermentation is called "spontaneous"; after racking the wine is kept in stainless steel vessels.

Fermentation temperature: 28° C

Refining: in bottle; conserved in air-conditioned area

Storage: lying down in cool, dark surroundings

Serving temperature: 18/20 °C