



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC BIOLOGICO

Denominazione Montepulciano D'Abruzzo Doc

Vitigno Montepulciano 100%

Regione Abruzzo

Gradazione alcolica 13%

Formato bottiglia 0,75 cl

Vinificazione

La vinificazione avviene dopo la selezione delle migliori uve in campo, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 15 giorni ad una temperatura controllata di 15°C per i primi 3 giorni e di 28-30°C per i giorni successivi. Durante questo periodo di macerazione del mosto con le bucce e di fermentazione alcolica, si eseguono periodici dèlestage, moderna tecnica che permette di ottimizzare gli scambi tra la parte liquida e la parte solida. Successivamente, prima di essere travasato e per 6 mesi conservato parte in serbatoi di acciaio e parte in barriques di rovere francese per la successiva maturazione dei tannini, si effettuano degli inoculi di batteri lattici selezionati. Questa fermentazione malolattica è un processo enzimatico che influisce sulla stabilità organolettica e biologica del vino, il quale perdendo acidità, aumenta morbidezza e complessità aromatica. Infine il vino viene filtrato ed imbottigliato tenendo conto del taglio della parte affinata in acciaio in rapporto 1:5 con quella in barriques. Motivo del taglio è dare una identità, una struttura ed un obiettivo ad un vino ottenuto da impianti giovanissimi, alle prime vendemmie. L'immissione al consumo avviene dopo 1 mese di affinamento in bottiglia.

Analisi visiva ed olfattiva:

Alla vista si presenta limpido di un color rosso porpora tipico dei vini giovani. Ha una buona complessità olfattiva, inizialmente si percepiscono note di frutti rossi e pepe che lasciano spazio a sentori fini ma non invadenti di sottobosco come funghi e muschio ed erbacei quale peperone verde. Sul finale spazio a sfumature di vaniglia impresse dall'affinamento in legno. Gusto secco, buona morbidezza, corposità e persistenza. Nel complesso un vino con una struttura di prospettiva.

Abbinamento

Piatti a base di carni rosse, cacciagione, formaggi e salumi stagionati.

Temperatura di servizio 18°C