

## SCHEDA TECNICA

**ETICHETTA:** **PERLA NERA**

**VINO:** MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

**UVE:**

MONTEPULCIANO di antiche selezioni provenienti da un vigneto di proprietà di vecchio impianto, 30 anni, coltivato nel territorio del comune di Cugnoli, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

**VENDEMMIA:**

La raccolta avviene nella seconda e terza settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione biologica valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH, dell'acidità totale e del potenziale polifenolico. Le uve vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

**VINIFICAZIONE:**

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione che, dopo la selezione delle migliori uve, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 30 giorni ad una temperatura controllata di 28-30°C. Dopo circa 18 ore dalla pigiatura viene eseguito un salasso, cioè si toglie dal contatto con le bucce una piccola parte di mosto così da avere nel mosto restante una maggiore concentrazione dei sapori tipici dell'uva.

Durante il periodo di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi tradizionali e moderni delestage che permettono il totale rimescolamento delle bucce con il mosto così da avere una estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che caratterizzeranno il sapore del futuro vino.

Terminata la fermentazione alcolica e la fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e travasato in piccole botti (barriques) di rovere francese dove avviene la successiva fermentazione malolattica. La maturazione e l'affinamento in barriques si protrae per 18 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

L'immissione al consumo avviene dopo un ulteriore affinamento in bottiglia della durata di 6 mesi.

In tutte le fasi della vinificazione per garantire e tutelare la genuinità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici.

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** rosso rubino di ottima intensità e tonalità con riflessi lievemente granati

**PROFUMO:** il profumo è ampio, intenso e persistente con gradevoli sensazione di frutta matura confettata e spiccati profumi di spezie. L'armonia e l'equilibrio tra le componenti aromatiche conferiscono a questo vino un bouquet tipico della zona di origine

**SAPORE:** vino di gusto gradevole, morbido, di media corposità e persistenza; la buona alcolicità, l'acidità bassa ed i tannini morbidi e gradevoli rendono questo vino caldo, corposo e robusto; la notevole intensità e persistenza gli conferiscono un gusto ampio, lungo e piacevole. La tannicità dovuta ai polifenoli ne permettono un lungo periodo di invecchiamento.

**ABBINAMENTI:** indicato per le occasioni importanti il perla nera per le sue caratteristiche organolettiche si abbina ottimamente a carni rosse e cacciagione e formaggi piccanti tipici della terra d'origine, ottimo come vino da meditazione

**SERVIZIO:** servire ad una T° di circa 18-20°C avendo cura di arieggiare attentamente il vino prima del consumo

**CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata

**ALCOL:** 14°

