

SCHEDE TECNICHE

ETICHETTA: **ROCCOSECCO**

VINO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE:
MONTEPULCIANO di antiche selezioni provenienti da un vigneto di proprietà di vecchio impianto di 25 anni coltivato nel territorio del comune di Nocciano, 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 25-30 giorni ad una temperatura controllata di 28-30°C. Durante questo periodo di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi e delestaggi che permettono l'estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che caratterizzeranno il gusto del futuro vino.
Terminata questa fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio per la successiva fermentazione malolattica. Successivamente il vino viene travasato in botti di rovere dove rimane a riposare ed affinare per 12 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.
L'immissione al consumo avviene dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia.
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 con riflessi lievemente granati
PROFUMO: il profumo è ampio, intenso e persistente, gradevolmente speziato e leggermente fruttato con ricordi di frutti rossi maturi e confettura. L'armonia e l'equilibrio tra le componenti aromatiche conferiscono a questo vino un bouquet tipico della zona di origine
SAPORE: vino di notevole personalità e tipicità, presenta un gusto armonico, ampio di ottima corposità e spiccata persistenza con una leggera e gradevole tannicità. In alternativa: la buona alcolicità, l'acidità bassa ed i tannini morbidi fanno sì che questo vino sia dotato di una notevole personalità e tipicità e presenti un gusto armonico ed ampio di ottima corposità e spiccata persistenza
ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a pietanze a base di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati tipici della terra d'origine
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: 13°

Mod. St Rev. 01 del 08.02.2011

