

SCHEMA TECNICA

ETICHETTA: **TERRE CASALI**

VINO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE:
MONTEPULCIANO di antiche selezioni provenienti dai vigneti di proprietà di giovane età coltivati nel territorio del comune di Nocciano, secondo i principi dell'agricoltura biologica.

VENDEMMIA:
La raccolta avviene nella prima e seconda settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione 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 applicando i moderni principi della vinificazione in rosso che, dopo la selezione delle uve, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 7-10 giorni ad una temperatura controllata di 15°C per i primi 2 giorni e di 25-27°C per i giorni successivi. Durante questo periodo di fermentazione alcolica e di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi del mosto che permettono l'estrazione frazionata delle sostanze presenti nelle bucce e 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 dove termina sia la fermentazione alcolica che la successiva fermentazione malolattica. Dopo un opportuno periodo di conservazione in serbatoi di acciaio per consentire la giusta maturazione dei tannini il vino viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato. 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
PROFUMO: il profumo è intenso e fruttato con lievi sentori di floreali
SAPORE: vino di gusto gradevole, morbido, di media corposità e persistenza
ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a salumi, primi piatti di pasta, pietanze a base di carni magre e formaggi giovani e di media stagionatura
SERVIZIO: servire ad una T° di circa 18-20°C stappando la bottiglia al momento del consumo
CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco a 8-10°C tenendo la bottiglia coricata
ALCOL: 12,5°

