


Chiusa Grande





IN PETRA
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene nella seconda settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione biologica e tecnologica valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH e dell'acidità totale. Le uve vengono vendemmiate rispettando la loro integrità e le intrinseche caratteristiche organolettiche.

VINIFICAZIONE:

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione, dopo la diraspatura e pigiatura le uve vengono messe in vasche di pietra di varie capacità e forma geometrica, dove il mosto viene fatto fermentare a contatto con le bucce ad una temperatura controllata di circa 25-28°C. Durante tale periodo le bucce vengono periodicamente rimescolate con il mosto per favorire l'estrazione dei polifenoli e degli aromi contenuti sulle bucce. Terminata la fermentazione alcolica il vino viene travasato in contenitori di acciaio per il completamento della fermentazione malolattica, al termine della quale vengono eseguiti ripetuti travasi fino ad ottenere la naturale stabilità e limpidezza. Tutte le operazioni di cantina ed imbottigliamento vengono fatte con la massima attenzione avendo cura di rispettare i naturali processi di evoluzione e maturazione. In tutte le fasi della vinificazione ed imbottigliamento, 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 intenso

PROFUMO: Ampio ed intenso, fruttato con gradevoli note speziate e minerali

SAPORE: Equilibrato, sapido e minerale, morbido di buona compostità e grande persistenza

ABBINAMENTI: Si accompagna ottimamente a pietanze a base di carni rosse e formaggi stagionati

CONSERVAZIONE: 8/10° tenendo la bottiglia coricata

ALCOOL: 13,5%

SERVIZIO: Servire a 18°