

  
*Chiusa Grande*





**NATURA**  
**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**  
**SENZA SOLFITI - BIOLOGICO**

**UVE:**

Montepulciano 100%

**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 rispettando la loro integrità e le caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

**VINIFICAZIONE:**

La vinificazione avviene secondo la tradizione che, dopo la selezione delle migliori uve, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 15 giorni ad una temperatura controllata di 18-20°C, previa una pre-macerazione a freddo a 8°C per 5 giorni, per avere un mosto più ricco di componenti nobili delle bucce, in particolare aromatici, tipici dell'uva di origine.

Durante il periodo di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi e delestages che permettono il totale rimescolamento delle bucce con il mosto così da avere una estrazione frazionata ed ottimale di tutti i componenti. Terminata la fermentazione alcolica e la fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e travasato in serbatoi di acciaio per la successiva fermentazione malo-lattica. Dopo successivi travasi che ne permettono la naturale stabilità ed illimpidimento, il vino viene imbottigliato ed affinato in bottiglia per circa tre mesi prima di essere immesso al consumo.

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 senza aggiunta di solfiti

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**COLORE:** Rosso rubino di ottima intensità e tonalità con riflessi violacei

**PROFUMO:** Ampio, intenso e persistente con gradevoli sentori di frutta rossa matura

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

**ABBINAMENTI:** Si abbina ottimamente a primi piatti, carni rosse, cacciagione e formaggi di media stagionatura tipici della terra d'origine

**CONSERVAZIONE:** 8/10°

**ALCOOL:** 14%

**SERVIZIO:** Servire a 18°/20°