


Chiusa Grande





ROCCOSECCO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
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 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 delestage 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: 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: 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

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 13,5%

SERVIZIO: Servire a 18°/20°