


Chiusa Grande





TERRE CASALI
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

UVE:

Montepulciano 100%

VENDEMMIA:

La vendemmia avviene nella prima e seconda settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, dell'acidità totale e del potenziale polifenolico.

La raccolta delle uve è manuale 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 polifenoliche ed aromatiche presenti sulle bucce e che caratterizzeranno il colore ed il gusto del futuro vino. Terminata la fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e trasferito in serbatoi di acciaio dove termina sia la fermentazione alcolica che la successiva fermentazione malolattica. Dopo un opportuno periodo di conservazione di circa sei mesi in serbatoi di acciaio per consentire la giusta maturazione dei tannini il vino viene stabilizzato, filtrato ed imbottigliato con dosi molto basse di solfiti, nettamente inferiori a quelle previste anche dai regolamenti vigenti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Rosso rubino

PROFUMO: Profumo intenso e fruttato con lievi sentori di floreali

SAPORE: Di gusto gradevole, equilibrato e morbido, di media corposità e persistenza

ABBINAMENTI: Si accompagna ottimamente a salumi, primi piatti di pasta, pietanze a base di carni magre e formaggi di media stagionatura

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 12,5%

SERVIZIO: Servire a 18°