Chiusa Grande

Chiusa Grande

TOMMOLO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC
BIOLOGICO

ACCOLADES: BEST WINE IN BOX 2016 – 2017 - 2019

UVE:
Montepulciano d'Abruzzo provenienti dai vigneti coltivati nei territori collinari abruzzesi secondo i principi dell'agricoltura biologica

VENDEMMIA:
Le uve vengono vendemmiate a partire dalla seconda decade di ottobre in funzione del grado zuccherino, dell'acidità e della maturità fenolica

VINIFICAZIONE:
La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione e nel rispetto delle norme della produzione dei vini biologici: diraspatura delle uve e fermentazione del mosto a contatto delle bucce ad una temperatura controllata di 18-20°C per circa 10 giorni. Durante questo periodo di fermentazione e macerazione si eseguono periodici rimontaggi e delestages che permettono il totale rimescolamento delle bucce con il mosto-vino. In tal modo di ottiene una estrazione frazionata ed ottimale di tutti i componenti nobili delle bucce, aromi e polifenoli, fondamentali per la qualità e la tipicità del futuro vino. Terminata la fermentazione alcolica e la fase di macerazione ed estrazione il vino viene separato dalle bucce con pressatura soffice e travasato in serbatoi di acciaio per la successiva fermentazione malo-lattica. Prima dell'imbottigliamento il vino viene stabilizzato e filtrato onde evitare future precipitazioni durante la sua commercializzazione.
In tutte le fasi della vinificazione per garantire la genuinità, la qualità e la salubrità del prodotto vengono rispettate le regole previste dai disciplinari per la produzione dei vini biologici con moderate aggiunta di solfiti.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

COLORE: Rosso rubino
PROFUMO: Intenso, fruttato con sentori di marasca, gradevolmente speziato con sentori di liquirizia e vaniglia
SAPORE: Gusto pieno ed equilibrato, armonico, di buona corposità e persistenza
ABBINAMENTI: Ideale con primi piatti, pietanze a base di carni rosse, salumi e formaggi stagionati
CONSERVAZIONE: Conservare in luogo fresco a 8-10°C
ALCOOL: 13%
SERVIZIO: Servire ad una T° di circa 18-20°C