



VINOFOLLIA
TERRE DI CHIETI SANGIOVESE IGT
BIOLOGICO

UVE:

Sangiovese 100%

VENDEMMIA:

La raccolta avviene nella quarta settimana di settembre 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 applicando i moderni principi della vinificazione in rosso che, dopo la selezione delle migliori uve, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 10-15 giorni ad una temperatura controllata di 22°C fino alla fine della fermentazione alcolica. Durante questo periodo di fermentazione alcolica e di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici 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. Dopo un periodo di conservazione in serbatoi di acciaio di circa 6 mesi necessario per consentire la giusta maturazione dei tannini il vino viene filtrato ed imbottigliato.

L'immissione al consumo avviene dopo 1 mese 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

PROFUMO: Giovane, intensamente fruttato con ricordi di frutti rossi maturi

SAPORE: Di gusto gradevole, morbido, rotondo, di buona pienezza, corposità e persistenza

ABBINAMENTI: Si accompagna ottimamente a salumi piccanti, primi piatti di carne, pietanze a base di carni rosse e formaggi di media stagionatura

CONSERVAZIONE: 8/10°

ALCOOL: 13,5%

SERVIZIO: Servire a 18°/20°