

DUCHI DI CASTELLUCCIO

Scheda Tecnica

“Tenuta Cipressi”

Montepulciano d'Abruzzo

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia: Vino Rosso Biologico

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100% uve da agricoltura Biologica

Esposizione: Sud, Sud Est.

Altitudine: 280 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Densità (viti per ettaro): Filare a cordone speronato 4000 – pergola 1800.

Produzione media per ettaro: 85 qli.

Sistema di vinificazione: Lunga macerazione delle bucce in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata.

Vendemmia: prima settimana di Ottobre

Prima Maturazione: Serbatoi di acciaio inox per circa 18 mesi.

Maturazione: In barrique di rovere francese (80%) e americano (20%), nuove (50%) e di secondo passaggio (50%) per 18 mesi.

Affinamento: In bottiglia per oltre 12 mesi.

Gradazione alcolica: 14

Bottiglia: 75 cl

Bottiglie per cartone: 6

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Rosso rubino intenso.

Olfatto: Intensi profumi di amarena e frutti di sottobosco fusi con delicate note di caffè, cacao, cannella e cuoio.

Gusto: Pieno, caldo e di buona struttura.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti con sughi piccanti, agnello e castrato alla brace o in casseruola. Salumi vari e formaggi semi stagionati.

Temperatura di servizio: 18° C

