

# DUCHI DI CASTELLUCCIO

---

---

Scheda Tecnica

---

---

## *“Podere Crosta”*

Montepulciano d'Abruzzo "Casauria" Riserva 2007

Denominazione di Origine Controllata

---

---

**Tipologia:** Vino Rosso Biologico

**Vitigno:** Montepulciano d'Abruzzo Casauria Riserva DOC 100% uve da agricoltura Biologica

**Nome Vigneto:** Crosta

**Esposizione:** Sud

**Altitudine:** 280 m s.l.m.

**Sistema di allevamento:** Pergola Abruzzese

**Densità (viti per ettaro):** 1800

**Produzione media per ettaro:** 60 q.li

**Vendemmia:** prima settimana di Ottobre

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

**Prima Maturazione:** Serbatoi di acciaio inox per circa 24 mesi.

**Maturazione:** Per 24 mesi in barrique da 225 litri di rovere francese con legno selezionato

**Affinamento in bottiglia:** oltre 12 mesi

**Gradazione alcolica:** 14,50 % Vol.

**Bottiglia:** 75 cl

**Bottiglie per cartone:** 6

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** Rosso rubino intenso con riflessi violacei e bordo granato.

**Olfatto:** Con ampi profumi di frutta rossa matura e fini note speziate di cacao, vaniglia, chiodi di garofano, caffè e cannella.

**Gusto:** Di grande struttura, è potente, elegante, equilibrato e di lunga persistenza. La componente tannica è dolce e vellutata.

**Abbinamenti gastronomici:** Antipasti a base di salumi e primi piatti a base di sughi di carne, tartufo e funghi porcini. Ideale con arrosti e cacciagione, ottimo con formaggi vari stagionati, cioccolato fondente e dolci di credenza.

**Temperatura di Servizio:** 18°

