



DESIDERIO

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Affinato in barrique/Aged in barrique

Tipologia: Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uve: Montepulciano 100%

Altimetria e ubicazione dei vigneti: 200 metri s.l.m. - Comune di Lanciano

Tipologia di terreno: Argilloso, tendenzialmente calcareo

Giacitura ed esposizione: Collinare, esposizione Sud, Sud - Ovest

Età delle viti: 15 anni

Densità di impianto: 3.000 ceppi/ettaro

Resa per ettaro: 120 q

Forma di allevamento: Guyot

Vendemmia: Manuale, intorno alla metà di Ottobre

Vinificazione: La maturazione delle bucce ha una durata di 10 giorni, durante i quali diversi rimontaggi assicurano la razionale estrazione del colore. Temperatura di fermentazione controllata (26°C). Pressatura limitata, le frazioni finali più ricche di tannini duri vengono separate. Fermentazione malolattica

Affinamento e Maturazione: Dopo lo stoccaggio in vasca il vino viene travasato in piccole botti di rovere della capacità di 225 litri, ove invecchia per 12 mesi. In bottiglia sosta 3 mesi prima di essere commercializzato

Gradazione alcolica: 14%

Estratto secco: 28g/l

Acidità totale: 5,50

Ph: 3,50 - **Zuccheri residui:** 4gr/l

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino con riflessi violacei; profumo maturo ed intenso, con note di amarena e piacevoli sfumature speziate; corpo intenso, piacevole sensazione tannica integrata in un finale di bocca equilibrato; sensazione retrofattiva gradevolmente speziata

Abbinamenti: Primi piatti in salsa rossa, carni arrostiti, formaggi stagionati

Temperatura di servizio: 18 - 20°C