



## BACCHE D'AMETISTA

*Terre di Chieti I.G.T.*

**Tipologia:** Terre di Chieti I.G.T.

**Uve:** Merlot

**Altimetria:** 200 metri s.l.m.

**Ubicazione dei vigneti:** Comune di Lanciano

**Tipologia di terreno:** argilloso,  
tendenzialmente calcareo

**Giacitura ed esposizione:** collinare, esposizione Nord-Est

**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:** molto soffice, al fine di estrarre il minimo quantitativo di antociani.

Stabulazione a 1°C per 7 giorni

**Temperatura di fermentazione:** 18°C

**Fermentazione:** No fermentazione malolattica

**Affinamento:** sulle fecce sottili per tre mesi

**Gradazione alcolica:** 13%

**Caratteristiche organolettiche:** rosa corallo tenue, di bella vivacità, profumo intenso, rivela accattivanti note di frutta esotica e freschi sentori di pompelmo rosa, al gusto è suadente e sapido, rivela una spalla acida fresca e fragrante, che rende il sorso denso ed elegante.

**Abbinamenti:** godibile come aperitivo, accompagna splendidamente i crudi di mare, i crostacei ed i guazzetti di pesce

**Temperatura di servizio:** 6-8°C