



Buccicatinovini Vini Bio

SCHEMA TECNICA

ETICHETTA: “STILLA RUBRA” BIOLOGICO

VINO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVE: MONTEPULCIANO BIOLOGICO di antiche selezioni provenienti da un vigneto di proprietà di vecchio impianto nel comune di Vacri, età 25/30 anni, superficie di Ha 3,00 con sistema di allevamento a pergola abruzzese, su terreno ciottoloso, situato ad una altitudine di m. 350 slm, esposizione a sud, densità 1600 ceppi/Ha, resa circa 60 q.li / Ha.

VENDEMMIA: La raccolta avviene tardivamente nella seconda e terza settimana di ottobre quando l'uva raggiunge la piena maturazione valutata mediante la misurazione del grado zuccherino, del pH, dell'acidità totale e del potenziale polifenolico. Le uve vengono vendemmiate manualmente nel rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro vino.

VINIFICAZIONE: La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione che, dopo la selezione delle migliori uve, prevede la diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 30-40 giorni ad una temperatura controllata di 26-28°C in serbatoi inox. Durante il periodo di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi tradizionali e moderni delestage che permettono il totale rimescolamento delle bucce con il mosto così da avere una estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che caratterizzeranno il sapore del futuro vino.

Terminata la fermentazione alcolica e la fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e travasato in piccole botti (barriques) di rovere francese di media tostatura dove avviene la successiva fermentazione malo-lattica. La maturazione e l'affinamento in barriques si protrae per 24 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

L'immissione al consumo avviene dopo un ulteriore affinamento in bottiglia della durata di 6 mesi.

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 e le norme igienico – sanitarie con scrupolosità.

BOTTIGLIE PRODOTTE : circa 6700 da Lt. 0,750

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino di ottima intensità e tonalità con riflessi lievemente granati

Profumo: il profumo è ampio, intenso e persistente con gradevoli sensazione di frutta matura confettata e spiccati profumi di spezie. L'armonia e l'equilibrio tra le componenti aromatiche conferiscono a questo vino un bouquet tipico della zona di origine.

Sapore: la buona alcolicità, l'acidità bassa ed i tannini morbidi e gradevoli rendono questo vino caldo, corposo e robusto. La notevole intensità e persistenza gli conferiscono un gusto ampio, lungo e piacevole.

La tannicità dovuta ai polifenoli ne permettono un lungo periodo di invecchiamento.

ABBINAMENTI: indicato per le occasioni importanti lo STILLA RUBRA per le sue caratteristiche organolettiche si abbina ottimamente a carni rosse e cacciagione e formaggi piccanti tipici della terra d'origine.

Ottimo come vino da meditazione.

SERVIZIO: servire ad una T° di circa 18-20°C avendo cura di arieggiare attentamente il vino prima del consumo.

CONSERVAZIONE: conservare in luogo fresco a 18°C tenendo la bottiglia coricata.