



Buccicatinovini Vini Bio

SCHEDA TECNICA

ETICHETTA: “DON GIOVANNI” BIOLOGICO

VINO: MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC

UVE: MONTEPULCIANO BIOLOGICO di antiche selezioni provenienti da un vigneto di proprietà, un vecchio impianto di età di 20/25 anni , di Ha 4,80, con sistema di allevamento a pergola abruzzese , esposto a sud, situato su un terreno di natura ciottolosa , densità ceppi 1600 / Ha, con una resa di 80 Q.li / Ha .

VENDEMMIA: La raccolta avviene 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 a 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 di-raspatura e macerazione e fermentazione del mosto a contatto con le bucce per 25-40 giorni ad una temperatura controllata di 26-28°C in contenitori di acciaio inox. Durante questo periodo di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici rimontaggi e delestage che permettono l’estrazione dei componenti nobili delle bucce che caratterizzeranno il gusto del futuro vino.

Terminata la fermentazione alcolica e la fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce per pressatura soffice e conservato e fatto maturare in barriques di secondo passaggio per 24 mesi . dopo tale periodo i vini vengono assemblati e imbottigliati e fatti affinare.

L’immissione al consumo avviene dopo 3 mesi di affinamento in bottiglia.

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 igieniche con severa scrupolosità.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: rosso rubino con riflessi lievemente granati

Profumo: il profumo è intenso e persistente, di buona complessità con gradevoli sentori di spezie, vaniglia, frutti rossi maturi e confettura. L’armonia e l’equilibrio tra le componenti aromatiche conferiscono a questo vino un bouquet tipico della zona di origine.

Sapore: vino di notevole personalità e tipicità, presenta un gusto armonico, ampio di ottima corposità e spiccata persistenza con una leggera e gradevole tannicità.

ABBINAMENTI: per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a pietanze a base di carni rosse, cacciagione e formaggi stagionati tipici della terra d’origine.

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.