



# Buccicatinò Vini Bio

## SCHEMA TECNICA

**ETICHETTA:** “FATTORIA BUCCICATINO MONTEPULCIANO D’ABRUZZO BIOLOGICO”

**VINO:** MONTEPULCIANO D’ABRUZZO DOC

**UVE:** MONTEPULCIANO BIOLOGICO di antiche selezioni provenienti dai vigneti di proprietà nei comuni di Vacri e Bucchianico, di giovane-media età circa 8-15 anni, superficie di Ha 6 con terreno di natura argillosa-ciottolosa, situato a 300/350 m. s.l.m. ed esposto a sud, allevato a pergola abruzzese (densità 1600 ceppi/ha) e filari (densità 4000 ceppi/ha) e con una resa di circa 110 q.li/ Ha.

**VENDEMMIA:** La raccolta avviene tardivamente a partire dalla prima decade 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 diraspatura ed il contatto delle bucce con il mosto per circa 20 giorni ad una temperatura controllata di 26-28°C. Durante questo periodo di fermentazione alcolica e di contatto del mosto con le bucce si eseguono periodici delestaggi e rimontaggi che permettono l’estrazione frazionata dei componenti nobili delle bucce che caratterizzeranno il gusto del futuro vino.

Terminata questa fase di estrazione il vino ottenuto viene separato dalle bucce con pressatura soffice e conservato in serbatoi di acciaio per la successiva fermentazione malolattica. Il vino che si ottiene viene lasciato affinare il 50% in contenitore inox e 50% in barrique o in botti di rovere da 10 hl per 20-24 mesi. Successivamente il vino viene assemblato stabilizzato, filtrato ed imbottigliato.

L’immissione al consumo avviene dopo 1 mese 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 scrupolosità.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:**

**Colore:** rosso rubino

**Profumo:** il profumo è ampio ed intenso, spiccatamente fruttato con ricordi di frutti rossi maturi.

**Sapore:** vino dotato di gusto gradevole, morbido, rotondo, di buona pienezza, compostità e persistenza

**ABBINAMENTI:** per le sue caratteristiche organolettiche si accompagna ottimamente a salumi piccanti, primi piatti di pasta, pietanze a base di carni rosse e formaggi di media stagionatura.

**SERVIZIO:** servire ad una T° di circa 18-20°C stappando la bottiglia al momento del consumo.

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