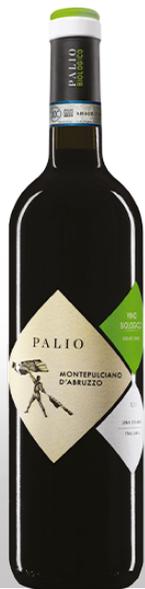




ACQUISTATO IL

"Palio" Montepulciano d'Abruzzo DOC 2022

2022



Svinando

Biologico, intenso e complesso

Il Montepulciano d'Abruzzo DOC Palio, proposto qui da Citra, nasce da una lavorazione biologica certificata e un'attenzione particolare alla qualità. Prodotto a Ortona, nel cuore dell'Abruzzo, questo vino è un 100% Montepulciano d'Abruzzo. Ortona, affacciata sul mare Adriatico, gode di un microclima ideale per la viticoltura. Le brezze marine, infatti, unite alle correnti fresche provenienti dall'Appennino poco distante, creano forti escursioni termiche che favoriscono una maturazione ottimale delle uve. Il Montepulciano, in particolare, vitigno simbolo dell'Abruzzo, ha trovato in queste terre il luogo perfetto per esprimere la propria potenza e versatilità. La vinificazione di questo Montepulciano è particolarmente attenta a esaltare le qualità del vitigno. Dopo la raccolta, i grappoli vengono sottoposti a una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata, per estrarre al meglio il colore intenso e gli aromi complessi tipici del Montepulciano. Al termine della fermentazione alcolica, il vino viene quindi trasferito in serbatoi di acciaio inox, dove completa la fermentazione malolattica, acquisendo morbidezza e rotondità. Infine, affina brevemente in botte, acquisendo una particolare profilo aromatico e una leggera nota speziata. Se alla vista Palio si presenta di un colore rosso intenso con profondi riflessi porpora, è al naso che stupisce maggiormente, grazie al suo bouquet elegante e complesso, con note di amarena e frutti di bosco che si fondono ad aromi di pepe nero, cacao e un accenno balsamico. In bocca è corposo e vellutato, con una morbida tannicità di grande persistenza. Il finale lungo e piacevole e lascia in bocca sensazioni di spezie e frutta matura. Grazie alla struttura e alla complessità aromatica, questo Montepulciano d'Abruzzo ha un'ottima capacità di invecchiamento. Se ben conservato, può evolvere in bottiglia per diversi anni, sviluppando sentori terziari di tabacco e cuoio, che arricchiscono ulteriormente il suo profilo aromatico e ne aumentano la piacevolezza. Già oggi, però, si abbina bene a piatti importanti e strutturati. Perfetto con primi a base di funghi e tartufo, è ideale con carni alla brace, come l'agnello e i tradizionali arrosticini abruzzesi.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie per volta. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno Medio impasto tendente calcareo

Esposizione Sud, Sud-Est

Allevamento Spalliera

Densità imp.

Il Vino

Tipologia Vino rosso fermo

Provenienza Abruzzo

Uve Montepulciano d'Abruzzo 100%

Gradazione 13,5% vol

Temp. Servizio 16 gradi

Quando Berlo entro 5 anni

Abbinamento Menù di carne

Vinificazione

Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox, lavaccia per un breve periodo in botte.

Sensazioni

Colore: rosso intenso con riflessi porpora. Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici. Gusto: corposo e vellutato, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821