



ACQUISTATO IL

Merlot Terre di Chieti IGT Bisanzio 2022

2022

Unico difetto: finisce troppo presto



Svinando

Difficile (se non impossibile) trovare un difetto a questo Merlot Terre di Chieti IGP Bisanzio. Un vino fatto per essere piacevole e per assecondare i gusti di un largo pubblico di appassionati della grande cantina abruzzese. Citra lo produce partendo da una vendemmia manuale dei grappoli giunti a perfetta maturazione. Segue poi una lunga fase di macerazione delle bucce a temperatura controllata. Quando anche la fase di fermentazione è definitivamente conclusa, il vino ottenuto viene lasciato riposare in botti di rovere, dove svolge anche la cosiddetta conversione malolattica. Ne deriva un vino caratterizzato da un colore rosso carico, con sfumature violacee. Al naso domina la frutta, con note evidenti di mora e ribes, a cui si aggiungono piacevoli sensazioni speziate di cuoio e pepe. In bocca è piacevolmente armonico, corposo, morbido e di buona struttura. Se proprio un difetto lo vogliamo trovare... Diciamo che ha il vizio di finire sempre troppo presto. Meglio prevenire e averne sempre a disposizione una seconda bottiglia.

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 di vino l'ora. 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	Terreni di medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	pergola abruzzese
Densità imp.	1660
Il Vino	
Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Merlot 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne
Vinificazione	dopo una raccolta tradizionale, le uve vengono vinificate tramite una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino viene lasciato a decantare in vasche di acciaio inox
Sensazioni	fruttato con sentori di mora e ribes, gusto armonico e corposo, morbido e ben strutturato con un finale persistente

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