ACQUISTATO IL .....

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2019 2019

Solo acciaio e vasche di cemento



Montepulciano d'Abruzzo DOC, questo importante rosso nasce da uve di Montepulciano in purezza, raccolte in vigneti con un'età media di oltre 20 anni. Piante che producono poco, in termini di quantità, ma tanto in termini di qualità. Vinificazione in acciaio e in vasche in cemento, la lavorazione ha inizio con una fase di macerazione delle bucce che si protae per circa 15 giorni. In questo caso la temperatura viene lasciata libera di salire, fino al limite di 29 gradi. Dopo la svinatura e una torchiatura super soft, il vino viene stoccato in serbatoi di acciaio (o di cemento) per la successiva fermentazione malolattica e l'affinamento prima dell'imbottigliamento. Questo Montepulciano d'Abruzzo, con il suo profumo piacevolmente fruttato e la buona struttura alcolica, è il vino giusto per accompagnare un buon pranzo o una cena tra amici con la griglia come protagonista assoluta. Da provare anche con un bel piatto di pasta fresca, condita con un sugo spesso e saporito.

Siamo nel cuore dell'Abruzzo, nella cosiddetta "Terra dei Vestini", zona particolarmente vocata per la coltivazione della vite. Qui si trova la Tenuta Tre Gemme. Il particolare mix dei suoli, la grande escursione termica e le benefiche correnti d'aria che provengono dal mare e dalle montagne, sono i fattori più importanti per la produzione di uve di pregio. Tenuta Tre Gemme si compone oggi di circa 70 ettari di vigneti, tutti ottimamente esposti e collocati tra i 350 e i 450 metri sul livello del mare. La cantina, invece, ben attrezzata per la vinificazione, ha spazi ideali per l'invecchiamento dei vini. Carla e Anna Perrucci gestiscono l'azienda con competenza e una moderna sensibilità verso il rispetto per l'ambiente. Tenuta Tre Gemme, infatti, lavora in regime di agricoltura biologica ed è attenta a ridurre al minimo il consumo energetico, oltre che al riciclo delle risorse. Ma non basta. All'interno dell'azienda, infatti, è viva anche l'attenzione verso temi etici, in particolare nei confronti dei lavoratori della terra. Sensibilità che si concretizza con l'adesione a programmi nazionali di recupero ed inclusione. Quelli di Tre Gemme, dunque, sono vini buoni che non nuocciono all'ambiente ma che, soprattutto, fanno bene all'uomo.

La Vigna

Terreno	terreno calcareo argilloso
Esposizione	Sud Est
Allevamento	Guyot
Densità imp.	4000

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	100% MONTEPULCIANO
Gradazione	14% vol
Temp. Servizio	18 gradi
Quando Berlo	A partire dai due anni, continua la sua maturazione fino a 10 e oltre
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	Per il processo di vinificazione vengono utilizzati vinificatori in acciaio. La macerazione con le bucce dura almeno 15 giorni a seconda dei casi con un controllo della temperatura che viene mantenuta inferiore a 29 gradi. I primi 2 giorni vengono effettuati i delestage e in alcune partite vengono eliminati i vinaccioli per ridurre l'impronta amara ed erbacea. Nei successivi giorni vengono effettuati rimontaggi frequenti. Alla svinatura viene effettuata una pressatura soffice max 1,2 atm. Il vino fiore così ottenuto viene stoccato in acciaio per le successive lavorazioni. L'anidride solforosa viene utilizzata solo a fine fermentazione e a dosaggi minimi. La fermentazione malolattica viene indotta.
Sensazioni	Profumo di confettura di ciliegia, con note di sottobosco e di pepe. Gusto intenso, morbido, equilibrato e fresco, di grande bevibilità

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