

* * *

TENUTA
CERULLI SPINOZZI



Nome del vino

CORTALTO

Denominazione

Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG

Annata

2017

Varietà delle uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vigneti di origine

2 vigne situate nel comune di Canzano, da 250 a 400 mt. s.l.m. Terreni calcarei argillosi più compatti verso valle, più sciolti ed areati ricchi di scheletro a mezza collina. Età di impianto mediamente 20 anni.

Epoca di vendemmia

Dalla prima alla seconda settimana di ottobre.

Resa media per ettaro

90 quintali di uva, 5850 litri in vino.

Raccolta

Manuale in piccoli carri, selezione dei grappoli in vigna, seguendo la tecnica del doppio passaggio di vendemmia.

Vinificazione

Immediata diraspatura-pigiatura delle uve schiacciando delicatamente l'acino, immediata refrigerazione del diraspato, macerazione a freddo. Successivo riscaldamento e innescio della fermentazione con macerazione in acciaio a temperatura controllata, Follatura meccanica. Alla fermentazione segue una macerazione di 10-15 giorni per una completa estrazione di colore e tannino. Dopo la svinatura si compie la fermentazione malolattica spontanea e, dopo 2 travasi, parte della massa riposa sulle sue fecce fini per almeno 8 mesi in acciaio. A fine affinamento, dopo un congruo riposo in acciaio, si provvede all'imbottigliato intorno al mese di novembre, per essere pronto al consumo dopo almeno 2 mesi in bottiglia.

Caratteristiche organolettiche

Rosso rubino, riflessi violacei. Naso pieno di frutta rossa polposa accompagnata da piccoli fiori rossi in una complessa trama di spezie dolci e rimandi balsamici. In bocca attacca morbido e secco: per esprimere tutta la sua potenza e calore impiega qualche secondo, ma quando arriva è imponente e sapido, equilibrato nelle componenti ed armonico. Vino appena pronto, giocabile in abbinamenti di tradizione ed in generale primi piatti importanti con salse al pomodoro.

ragù di selvaggina, carni alla griglia o formaggi di media stagionatura.