



Nome del vino

GRUE'

Denominazione

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata

2019

Varietà delle uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vigneti di origine

Vigneto nel comune di Canzano, da 250 metri fino a 400 metri s.l.m. Terreni calcarei argillosi più compatti verso la vallata, più sciolti ed areati, ricchi di scheletro a mezza collina. Età di impianto da 5 a 20 anni.

Epoca di vendemmia

Dalla seconda settimana di settembre alla prima di ottobre.

Resa media per ettaro

130 qli di uva, 9100 lt 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, refrigerazione del diraspato per una prima fase di macerazione a freddo. Successivo riscaldamento e innesco della fermentazione in acciaio sempre a temperatura controllata. Follatura e rottura del cappello sono effettuate con metodi meccanici (follatori meccanizzati). La macerazione dura 8-12 giorni. Dopo la svinatura il vino completa la fermentazione malolattica in acciaio e, dopo i dovuti travasi, riposa sulle sue fecce fini per qualche mese; viene imbottigliato a partire dalla primavera successiva e dopo qualche mese in bottiglia è avviato alla vendita.

Caratteristiche organolettiche

Rosso Rubino con riflessi violacei. Naso pieno di frutta rossa polposa accompagnata da piccoli fiori rossi in una complessa trama balsamica: la fresca radice di liquirizia ritorna nel finale. In bocca attacca morbido, fresco e secco, immediatamente avvolgente, con una sapida mineralità in equilibrio col le altre componenti. Vino appena pronto capace di abbinare molti piatti della

tradizione ed in generale primi piatti importanti con ragù di carne, formaggi di media stagionatura e carni alla griglia, in particolare selvaggina e agnello.