

RUBINO

Montepulciano D'Abruzzo D.O.C. Biologico FRANCO DI PIEDE



Tipo di vino: *Vino Rosso*

Vitigno: *Montepulciano d'Abruzzo 100% (A PIEDE FRANCO)*

Area di produzione: *Colline del Sangro - Abruzzo (Italia)*

Resa per ettaro: *130- 140 q/l*

Numero di ceppi per ettaro: *5500*

Resa per ceppo: *2,3 – 2,5 Kg*

Resa per ettaro in vino: *7000 – 7500 lt*

Periodo di vendemmia: *seconda metà di Ottobre*

Vinificazione: *diraspatura e pigiatura soffice. Macerazione delle uve per 15- 20 giorni con controllo della temperatura a 28° – 30° C. a fine fermentazione alcolica il vino viene lasciato maturare per circa 24 mesi in piccoli serbatoi di acciaio. Successivamente imbottigliato e fatto affinare in bottiglia per circa 4 -6 mesi*

Grado alcolico: *14 – 14,50 %Vol*

Acidità Totale: *4,50- 5,00 g/L*

SO₂ Totale: *20- 30 mg/L*

Estratto non riduttore: *34- 35 gr/L*

Caratteristiche sensoriali: *Vino da meditazione, dal colore rosso rubino intenso con riflessi tendenti al violaceo, profumo di frutta rossa matura con note di amarena, sapore pieno e persistente.*

Periodo di conservazione: *8-10 anni*

Temperatura di servizio: *18 – 20° C. Si consiglia di stappare la bottiglia almeno un'ora prima di servirlo.*

Abbinamenti enogastronomici: *arrosti di carne rossa, agnello alla griglia e brodetto, pollo e coniglio alla cacciatora, grigliate miste di carne, formaggi forti stagionati, primi piatti saporiti.*



DI VIRGILIO
AZ AGROBIOLOGICA

www.divirgiliovini.it
info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873.911138



www.divirgiliovini.it
info@divirgiliovini.it - Tel. +39.0873.911138

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA
IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE NELL'AZIENDA AGRICOLA
DI VIRGILIO
TORINO DI SANGRO (CHIETI) ITALIA

14,00%Vol PRODUCT OF ITALY **e 750 ml**

Vino di colore rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, tendente all'arancione se invecchiato. Il profumo è tenue, gradevole, il sapore asciutto, sapido e leggermente tannico. Ottenuto da un'oculata selezione di uve Montepulciano d'Abruzzo, trattate biologicamente, nel rispetto dell'ambiente e della salute dell'uomo. Raccolte a mano da viti selezionate di SEI CLONI DIVERSI E ALLEVATE A PIEDE FRANCO che caratterizzano il vigneto ad alta densità di ceppi per ettaro (5500 viti/ha). Pigiare tempestivamente, vengono vinificate con l'applicazione della tecnologia del freddo. Va servito alla temperatura di 18-20° C con piatti a base di carni rosse e selvaggina.

Vendemmia

	www.ccpb.it info@ccpb.it	CONTROLLATO E CERTIFICATO DA CCPB
OPERATORE CONTROLLATO N. [9 3 4 5]		
ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF - IT BIO 009		
AGRICOLTURA UE	PRODOTTO BIOLOGICO	

CONTIENE SOLFITI CONTAINS SULPHATES ENTHÄLT SULFITE

L'autentica vite del passato, senza l'innesto americano. Una peculiarità della nostra Azienda che ci consente di ottenere un prodotto dal carattere unico: un vino complesso, di grande struttura, dal sapore vero, pieno, la cui profondità rappresenta un incontro di corpo e anima.

"La passione per la vite e il vino, ci fa rischiare anche la fillosera:"



DI VIRGILIO
AZ. AGRICOLA