



AMALÍA

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Biologico

2018



Zona di produzione: Varie selezioni del comune di Orsogna

Uve: Montepulciano d'Abruzzo in purezza

Denominazione: DOP

Certificazioni: Biologico

Esposizione: Sud, Sud-Est

Altitudine: Tra 330 e 400 mt slm

Sistema di allevamento: Tendone abruzzese e filare

Vendemmia: Manuale, nelle ore più fresche della giornata, verso la seconda e terza decade di ottobre

Vinificazione: Le uve, appena giunte in cantina, vengono sottoposte a pigia diraspatura, poi trasferite in vasche di cemento termo controllate. Qui avviene la macerazione che può durare dai 7 ai 10 giorni, con rimontaggi continui ogni 4/6 ore. Segue sgrondatura e pressatura soffice per separare il mosto fiore dalle vinacce. La fermentazione, con lieviti indigeni, continua ancora in vasche di cemento a temperatura controllata per circa 20/30 giorni.

Affinamento: Dopo la fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi d'acciaio dove affina per almeno 6 mesi, per poi proseguire la sua maturazione in barrique di primo e secondo passaggio per altri 6 mesi. Una volta imbottigliato conclude il suo affinamento in bottiglia, dove riposa almeno un anno prima di essere commercializzato.

Note organolettiche: Colore rubino intenso e vivace con sfumature granata, al naso richiama dolci sentori di ciliegia marasca, lampone, pepe e caffè tostato e piacevoli note balsamiche. Al palato si conferma speziato, con note che richiamano una confettura di frutti rossi e ancora il caffè e il cacao, elegantemente tannico, avvolgente e persistente.

Abbinamenti gastronomici: È l'ideale con piatti succulenti a base di carne, selvaggina, gli arrosticini, tipici della tradizione abruzzese e formaggi importanti a media e lunga stagionatura

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 18/20°C

Conservazione: da 5 a 10 anni dalla entrata in commercio

Allergeni: contiene solfiti