

IL FONDATORE

Montepulciano d'Abruzzo Riserva
Denominazione di Origine Protetta



Terreno e forma d'allevamento

Montepulciano D.O.P. 100% con vigneti in collina situati a Sud-Est di Miglianico, a 250 mt. s.l.m., con terreni argillosi tendenzialmente calcarei. L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti trentennali, 1600 ceppi per ettaro con una resa pari a 100 q

Vinificazione

Vendemmia:

Esclusivamente manuale, in leggera surmaturazione

Macerazione delle bucce:

La macerazione ha una durata di 25 giorni, durante i quali vengono eseguiti diversi rimontaggi, in numero elevato nelle prime fasi, per ottenere la completa estrazione dei polifenoli e dei polisaccaridi

Temperatura della Fermentazione Malolattica:

26°C

Pressatura:

Limitata, le frazioni finali di pressatura vengono separate

Affinamento:

L'affinamento avviene in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio per una durata di 18 mesi, seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia

Caratteristiche Chimiche

- Gradazione Alcolica **14,00%** Vol.
- Estratto Secco **35 g/l**
- Acidità Totale **5,20 g/l**
- PH **3,50 g/l**
- Zuccheri Residui **4 g/l**

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei;

Profumo: Vino dal profumo maturo ed intenso, esprime note di amarena sotto spirito, di cioccolato fondente, seguite da lievi sfumature di vaniglia e di cuoio;

Gusto: Il corpo, intenso e persistente, presenta un tannino di spessore, con grana molto fine che dona una grande lunghezza al sorso. Sensazione retrofattiva complessa ed elegante. Questo vino prodotto in numero limitato, è dedicato al fondatore *Don Vincenzo Pizzica*

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 18°C.

Si abbina magnificamente con gli spaghetti alla chitarra, con l'arrosto di agnello, con la tagliata di manzo, e con i formaggi stagionati