

SAVINI!

Fattoria Giuseppe Savini



VINO BIOLOGICO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

UVAGGIO: Montepulciano 100%, proveniente da vigneti a conduzione biologica.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot.

EPOCA DI RACCOLTA: prima decade di Ottobre.

VINIFICAZIONE: i grappoli vengono pigiati e diraspatis in maniera soffice.

La fermentazione avviene a contatto con le bucce per circa 8 gg. a temperatura controllata; periodici rimontaggi, in presenza di aria, favoriscono l'estrazione degli antociani, che conferiscono il caratteristico colore e dei tannini nobili, che assicurano longevità e densità al vino.

Dopo la svinatura il vino completa la fermentazione malo-lattica, prima di essere travasato e di iniziare la fase di maturazione in acciaio, accompagnato dalla feccia più sottile.

L'imbottigliamento avviene nella primavera successiva alla vendemmia, e a seguire farà un breve affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Il colore è rosso rubino, vivo e profondo.

Al naso spiccano freschi sentori di ciliegia selvatica seguiti da lievi nuances speziate e balsamiche. Al gusto è intenso, morbido in virtù dei tannini già vellutati, pur non rinunciando ad una certa freschezza nel finale di bocca.

ABBINAMENTO:

Primi piatti con sughi a base di carne e secondi piatti a base di carne (grigliate di carne suina e ovina). Formaggi di media stagionatura.

CONTENUTO ALCOLICO: 14.00%

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 16 - 18 °C

Formati disponibili Lt. 0,75

IL COMMENTO DELL'ENOLOGO: Colore vivo ed intenso, naso schietto, intensità gustativa, un Montepulciano che non vuole compromessi, buono e sincero.

www.fattoriagiuseppesavini.com