

Testarossa Rosso Montepulciano D.O.C.



Zona di Produzione:

si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE), in zona pedemontana a 550 mt. sul livello del mare. Ai piedi del massiccio del Gran Sasso d'Italia, in una zona molto ventilata, ricco di scheletro, sottosuolo roccioso, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo.

Storia del Vino:

il Montepulciano d'Abruzzo "Testarossa" viene ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti più vecchi (età media 40 anni), con una resa media di 80/90 quintali per ettaro. Le uve raccolte manualmente nella terza decade di ottobre, inizi di Novembre vengono pigiate e poste a fermentare per un periodo di 20 giorni.

Successivamente alla svinatura dopo un breve stoccaggio si passa all'invecchiamento in botti di rovere da 20 ettolitri di capienza per un periodo circa 16-18 mesi.

Caratteri Organolettici:

Rosso carico nella tonalità, e intenso con vivacità che si riscontra non solo nel colore ma anche nell'olfatto. Odori numerosi e piacevoli che vanno dalla frutta matura e rossa (more e mirtilli) agli speziati di tabacco, vaniglia e cannella. È un vino caldo, morbido e persistente, di buona struttura.

Vendemmia:

Terza decade di Ottobre, inizi di Novembre.

Vinificazione:

In rosso, a temperatura controllata, con macerazione delle uve per circa 20 giorni. Fermentazione alcolica con ceppi selezionati. Fermentazioni malolattiche spontanee.

Affinamento:

Un anno in acciaio. 16/18 mesi in barriques e successivi 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Modo di Servirlo:

lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Al fine di cogliere ogni suo pregio, si consiglia di stappare la bottiglia 3-4 ore prima di servirlo in bicchiere ampio a temperatura di 18° C.

Abbinamenti Gastronomici:

Gli abbinamenti consigliati sono con carni rosse, formaggi stagionati o erborinati, salsicce di cinghiale, trippa o mozzarelle (piatto tipico pasquale della tradizione teramana realizzato con interiora d'agnello, indivia ed alloro).

Modi di Conservazione:

la bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12-18 gradi ed una umidità intorno al 60-80%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 4-6 anni dalla sua immissione al consumo.

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica: 14,20% – 14,70 % Vol.

Zuccheri residui: 2,80 – 3,00 g/l

pH: 3,50 – 3,60 g/l

Acidità Totale: 5,50 – 6,00 g/l

Acidità Volatile: 0,30 – 0,60 g/l