



PASETTI
SCHEDA TECNICA

Pasetti Rosso Montepulciano d'Abruzzo 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, sottosuolo roccioso ricco di minerali, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo.

Storia del Vino:

il Montepulciano d'Abruzzo "Pasetti" viene ottenuto dalla pigiatura delle uve dell'omonimo vitigno con una resa di 90 quintali per ettaro. Le uve, raccolte verso la fine di Ottobre, subiscono una macerazione delle bucce per 10-15 giorni ed il vino ottenuto dopo un primo periodo di stoccaggio in contenitori Inox, viene posto a maturare in Botti di Rovere da 60 Hl. di capienza per un periodo di 8 mesi. Successivamente imbottigliato viene lasciato per 6 mesi a riposare.

Caratteri Organolettici:

Colore intenso di un bel rosso rubino, odori carichi di frutta matura rossa che evolvono nel vegetale e nello speziato. Al gusto è caldo, con tannini morbidi ed evoluti, di buon corpo e giusto equilibrio.

Vendemmia:

Fine Ottobre.

Vinificazione:

In rosso con macerazione delle uve da 10 a 15 giorni. La fermentazione avviene a temperatura controllata, con l'ausilio di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento:

1 anno in acciaio, 8 mesi in botte e successivi 6 mesi 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 2-3 ore prima di servirlo in bicchieri di media dimensione a temperatura di 18° C.

Abbinamenti Gastronomici:

Ottimo per accompagnare primi piatti strutturati come cannelloni al sugo rosso, timballi, pasta all'uovo con sugo di cinghiale, oppure secondi di carni rosse, e formaggi stagionati.

Modi di Conservazione:

la bottiglia va tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 15-18 gradi ed una umidità intorno al 50%.

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica: 13,00 - 13,50% Vol
Zuccheri: 2,50 - 3,00 g/l
pH: 3,40 - 3,50 g/l
Acidità Totale: 5,50 - 6,00 g/l
Acidità Volatile: 0,30 - 0,50 g/l

