

Diecicoppe I.G.T. Colline Pescaresi



Zona di Produzione:

si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE), in zona pedemontana a 550 Mt. sul livello del mare a ridosso del Parco Nazionale Gran Sasso Monti della Laga con terreno argilloso/calcareo e roccia nel sottosuolo.

Storia del Vino:

il Diecicoppe viene ottenuto dalla pigiatura delle uve Montepulciano d'Abruzzo, Merlot e Cabernet, con una resa di 80 quintali per ettaro. Le uve, raccolte verso la prima decade di ottobre, subiscono una macerazione delle bucce per 10-12 giorni ed il vino ottenuto dopo un primo periodo di stoccaggio in contenitori Inox, viene assemblato e posto a maturare in bottiglie per un periodo di 3 mesi. Lo si può apprezzare sia fresco nella sua tipicità sia fatto maturare in bottiglia per 24 mesi.

Caratteri Organolettici:

Rosso rubino carico e corposo per questo vino che presenta note di latte di mandorla, frutti di bosco e ciliegie sotto spirito. Carattere forte e "maschio" nei tannini equilibrati da una bella presenza alcolica e da persistenza aromatica.

Vendemmia:

Prima decade di Ottobre.

Vinificazione:

In rosso, con macerazione delle uve per circa 10-12 giorni. La fermentazione alcolica avviene con l'ausilio di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento:

4 mesi in acciaio e successivi 3 mesi in bottiglia.

Modo di Servirlo:

lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Al fine di cogliere ogni suo pregio, stappare la bottiglia e servire il vino a temperatura di 18° C in bicchieri di media dimensione.

Abbinamenti Gastronomici:

pasta alla chitarra, virtù (piatto tipico della tradizione teramana realizzato con legumi, verdure di campo e paste miste di ogni genere), pecora al tegame, piatti della gastronomia abruzzese con lunghe cotture.

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 – 14,00% Vol.
Zuccheri: 2,50 – 3,00 g/l
pH: 2,40 – 3,60 g/l
Acidità Totale: 5,50 - 6,00 g/l
Acidità Volatile: 0,20 – 0,30 g/l