

CONCA DORATA
ROSSO I.G.T.
Terre di Chieti

Classificazione del vino:	Vino Rosso a Indicazione Geografica Tipica
Varietà – Vitigni:	Uve a bacca rossa
Zona di produzione:	Vigneti situati nelle zone collinari del comune di Casalbordino.
Terreno:	Terreni di medio impasto, misto-argillosi .
Altitudine:	150-200 metri s.l.m.
Forma di allevamento:	Tendone Abruzzese con densità di 2000 viti per ha
Produzione per ettaro:	160 q.li
Bottiglie prodotte:	N° 1.500.000
Vendemmia:	Manuale: il Sangiovese nella seconda decade di settembre, il Montepulciano nella prima decade di ottobre.
Vinificazione:	Diraspatura e macerazione per 4-5 gg T° di 30 °C con periodiche follature delle vinacce nel mosto in fermentino di acciaio con controllo automatico della temperatura di fermentazione e macerazione.
Maturazione-Affinamento:	4 mesi in serbatoi di acciaio
Colore:	Rosso rubino, brillante e vivace, con riflessi violacei
Profumo:	Vinoso e leggermente fruttato.
Sapore:	Armonico, morbido, di media corposità e persistenza.
Accostamenti gastronomici:	Pizza, piatti di pasta, pietanze a base di carni leggere e formaggi magri freschi.
Temperatura di servizio:	18 °C
Temp. di conservazione:	Luogo fresco e asciutto a circa 5-7°C.