



Casabianca

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Caratteristiche sensoriali: Rosso rubino intenso con riflessi violacei. Il Bouquet è ampio e persistente; i profumi rivelano la prugna e i frutti di bosco. Al gusto è morbido, equilibrato e persistente, leggermente tannico.

Abbinamenti gastronomici: Accompagna primi piatti robusti, secondi strutturati, salumi, formaggi stagionati e arrosti di carne.

Tasting notes: *Intense ruby colour. Fruity with aromas of ripe fruits, mineral notes and jam. The taste is fresh, soft and full-flavored thanks to its silky smooth tannins. The aftertaste is very persistent.*

Pairings: *it matches well-structured first courses, barbecued meats, mature cheeses, eggs, game, red meats in general.*



0,75 cl

Scheda Tecnica

Tipo di vino: Tipo di vino: Rosso fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: Montepulciano

Gradazione alcolica: 13.00% vol

Area di Produzione: Regione Abruzzo

Altitudine/Altimetria: 250/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 4500 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato e Tendone

Periodo di Vendemmia: 1°/2° decade di Ottobre

Vinificazione: Pigiatura, criomacerazione del pigiato e pressatura soffice. Fermentazione del vino attraverso l'attività dei lieviti naturalmente presenti, nota come fermentazione spontanea. Questa tecnica consente di produrre vini di maggiore complessità. Macerazione sulle buccie a bassa temperatura per 14-20 giorni.

Temperatura di fermentazione: 30°C

Maturazione: 6 mesi in botti di rovere francese

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

Conservazione: bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

Capacità di invecchiamento: 3/5 anni

Temperatura di servizio: 18/20 °C;

Technical sheet

Type of wine: *Red still* / Classification: *DOC - "Controlled Origin Denomination"* / Grape varieties: *Montepulciano* / Alcohol content: *13.00% vol* / Production area: *Regione Abruzzo*

Altitude: *250/300 mt. above the sea level* / Planting density: *4.500 vines/hectare* / Training system: *Spur pruned cordon and Tendone* / Harvest period: *October* / Vinification: *The*

grapes are destemmed and crushed; the juice is inoculated with indigenous yeast and maceration on the skins for 14-20 days. The fermentation is called "spontaneous"; after racking the wine is kept in stainless steel vessels /

Fermentation temperature: *30°C* / Ageing: *6 months in French oak barrels* / Refining: *in bottle; conserved in air-conditioned area;* / Storage: *lying down in cool, dark surroundings* / Ageing capacity: *3/5 years* / Serving

temperature: *18/20 °C;*