



Antares

Montepulciano d'Abruzzo DOC

.....

Caratteristiche sensoriali: Rosso rubino intenso tendente al granata. Fruttato con sentori di frutta matura, e confettura. Note di caffè tostato e liquirizia. al gusto si rivela morbido, equilibrato e persistente, leggermente tannico.

Abbinamenti gastronomici: Primi piatti ben strutturati, brasati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

.....

Tasting notes: *ruby colour with purple hue. Fruity with aromas of ripe fruits, bilberry, mulberry and plum notes followed by spicy and rich balsamic tones of vanilla and coffee. Full and fruity structure. It is a gentle and spontaneous wine, whose tannins, not aggressive, are sweet and velvety; great aromatic persistence; perfect correspondence from nose to mouth.*

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



0,75 cl

Scheda Tecnica

.....

Tipo di vino: Rosso fermo

Classificazione: Denominazione di Origine Controllata

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Gradazione alcolica: 13.50% vol

Area di Produzione: ABRUZZO; Tenuta Casa Bianca in Castilenti (Te)

Altitudine/Altimetria: 200/300 mt. sul livello del mare

Densità di impianto: 5000 piante per ettaro

Sistema di Allevamento: Cordone Speronato

Resa per Ettaro: 85 HI

Periodo di Vendemmia: Ottobre

Vinificazione: Pigiatura, lunga macerazione sulle bucce a bassa temperatura, pressatura

Temperatura di fermentazione: 30°C

Maturazione: Botti di rovere di Slavonia

Affinamento: in bottiglia in appositi locali climatizzati

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

Capacità di invecchiamento: 5/8 anni

Temperatura di servizio: 18/20 °C;

Technical sheet

.....

Type of wine: Red still / **Classification:** DOC - "Controlled Origin Denomination" / **Grape varieties:** 100% Montepulciano d'Abruzzo / **Alcohol content:** 13.50% vol / **Production area:** ABRUZZO; Casabianca in Castilenti (Te) / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5.000 vines/hectare / **Training system:** Spur pruned cordon / **Yield per hectare:** 8/9 tons / **Harvest period:** October / **Vinification:** The grapes are destemmed and crushed; maceration on the skins for 14-20 days. After racking the wine is kept in stainless steel vessels, and aged for 12 months, in French oak barrels (500 litres) / **Fermentation temperature:** 30°C / **Fermentation equipment:** 150 hl stainless steel fermenters / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area; / **Storage:** lying down in cool, dark surroundings / **Serving temperature:** 18/20 °C.