

BALDASSARRE

SCHEDA TECNICA

Nome: AZIENDA AGRICOLA BALDASSARRE

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve: Montepulciano nero 100%

Zona di produzione e altimetria: Rosciano (PE) – 350 m s.l.m.

Tipo di terreno: medio impasto - argilloso

Sistema di allevamento: spalliera

Resa per ha: 8.000-11.000 kg

Epoca della vendemmia: 10-25 ottobre

Vinificazione: le uve raccolte a mano vengono diraspate e pigiate. Il mosto ottenuto viene fermentato in vasche in acciaio a temperatura controllata e dopo circa 25 giorni di macerazione il vino viene separato dalle bucce per essere trasferito in tonneau e barrique di rovere francese dove rimane ad affinare per un periodo di 12-16 mesi.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Vista: brillante Colore: rosso rubino intenso tendente al granato

Olfatto: intenso e complesso, si percepisce sentori di rosa, frutti rossi maturi, marmellata di prugne e spiccate note di spezie e cioccolato.

Gusto: pieno, morbido e Persistente

Abbinamenti: formaggi stagionati, salumi e carni rosse

Gradazione alcolica: 14% vol. circa

Longevità in bottiglia: 8-10 anni dall'imbottigliamento se conservato in luogo fresco

Temperatura di servizio: 15-18° C

Allergeni: contiene solfiti