

OREDICIOTTO

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Orediciotto segnava la fine della giornata lavorativa che avrei dovuto vivere. Oggi racconta un Montepulciano giovane e fragrante, con note di lampone e ciliegia. Un rosso agile e armonioso che parla di decisioni prese con coraggio e di un futuro costruito passo dopo passo.

Si abbina perfettamente a piatti semplici e saporiti come carni bianche grigliate, formaggi freschi e semi-stagionati e salumi, esaltando con la sua freschezza i sapori della cucina mediterranea.

UVAGGIO 100% Montepulciano
ANNO IMPIANTO 2001

SISTEMA ALLEVAMENTO

Geneva Double Curtain.

VENDEMMIA

Raccolta manuale,
seconda decade di settembre.

VINIFICAZIONE

pigia diraspatura, fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti selezionati, macerazione sulle bucce per 20–25 giorni, pressatura soffice.

AFFINAMENTO

In acciaio inox.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei.

PROFUMO

Note di frutta rossa matura, prugna e ciliegia, con leggere sfumature speziate sul finale.

GUSTO

Armonico, fresco e strutturato, con tannini morbidi ed equilibrati.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 16–18°C

