



CASALE SAN BIASE
Montepulciano d'Abruzzo d.o.c.

Tipo di vino: rosso.

Uve: : 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Zone di produzione: colline Vastesi.

Caratteristiche dei terreni: i nostri terreni presentano un caratteristico medio impasto, con predominanza a volte argillosa e a volte calcarea.

I terreni hanno tutti esposizione a Sud, Sud-Est, e altitudine si aggira intorno ai 200 m. s.l.m. La vicinanza con il mare fa sì che il microclima delle nostre colline sia quello ottimale per la maturazione delle uve.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese e G.D.C.

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettolitri di vino per ettaro: mediamente 65

Epoca di vendemmia: dalla metà di Ottobre.

Vinificazione: alla vendemmia, rigorosamente eseguita a mano per scegliere i grappoli migliori, segue la pigia-diraspatura delle uve. Una tradizionale macerazione del mosto e delle bucce a temperatura controllata in appositi serbatoi di acciaio inox (con frequenti rimontaggi del mosto sulle vinacce) assicurano l'estrazione delle molecole fondamentali al conferimento del caratteristico colore e degli aromi preponderanti del Montepulciano.

Il vino così ottenuto, riposa e decanta in serbatoi di acciaio.

Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox e breve passaggio (1-2 mesi) in rovere prima dell'imbottigliamento.

Vista: ha colore rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: intensi profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola e sentori speziati come cuoio e pepe. Lieve sentore di vaniglia.

Gusto: dal sapore pieno, di una buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente e ricco.

Gradazione Alcolica: 13% Vol

Temperatura ottimale di servizio: 18/20°C

Abbinamenti: è un vino che si adatta all'intero pasto, dai primi piatti a base di sugo, agli arrostiti e grigliate di carne, cacciagione, salumi piccanti, fino ad arrivare ai formaggi stagionati.

