

VIRD' VIRD'
Rosato Histonium i.g.t.



Tipo di vino: rosato.

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.

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

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettolitri di vino per ettaro: mediamente 70

Epoca di vendemmia: dalla terza decade di Settembre alla seconda decade di Ottobre a seconda dell'annata.

Vinificazione: in seguito alla pigia-diraspatura delle uve, il mosto e le bucce restano a contatto per 12-24 ore con del ghiaccio secco, raffreddate ad una temperatura intorno ai 5 °C per far sì che possano essere estratti gli aromi primari dell'uva presenti proprio nella parte interna della buccia. In questo modo si ottengono vini con profumi più intensi, fruttati e definiti. La bassa temperatura inoltre ci permette di non far partire la fermentazione alcolica e, al contempo, il contatto non troppo prolungato con le bucce consente di estrarre poco tannino e un numero limitato di polifenoli: quindi poco colore, amaro e astringenza. per un vino amabile e unico.

Segue la pressatura soffice e la classica fermentazione a temperature controllate.

Seguono operazioni di illimpidimento e di stabilizzazione tartarica a freddo e successivamente, l'imbottigliamento.

Fermentazione: in serbatoi di acciaio inox.

Vista: ha colore rosato brillante dai riflessi di ciliegia tipici del Montepulciano.

Olfatto: bouquet intenso e persistente, aromatico, delicato con sentori di rose, fragola e ciliegia.

Gusto: equilibrato, la dolcezza è ben supportata dall'acidità, retrogusto persistente ed aromatico.

Gradazione Alcolica: 13% Vol

Temperatura ottimale di servizio: 10/12°C

Abbinamenti: è ideale su primi piatti di ogni genere, carni bianche, zuppe di pesce, e formaggi semi-stagionati, abbinandosi molto bene anche ad una più moderna e semplice pizza.

