



**VIRD' VIRD'**  
***Rosso Histonium i.g.t.***

**Tipo di vino:** rosso.

**Uve:** : 100% Montepulciano.

**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 ettoltri di vino per ettaro:** mediamente 70

**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.

**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.

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

**Gradazione Alcolica:** 12,5% 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.

