



ILICO

Classificazione

V.Q.P.R.D. Montepulciano d'Abruzzo Doc Ilico.

Provenienza

I vigneti sono nel comune di Controguerra a 260 metri s.l.m.

Composizione del sottosuolo

Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.

Uvaggio

Montepulciano 100%.

Caratteristiche degli impianti

I vigneti sono allevati con il sistema a pergola abruzzese 3mx3m e quindi circa 1.100 ceppi per ettaro, sono tutti in giacitura collinare.

Epoca di raccolta e vinificazione

Le uve vengono raccolte, in genere, nella prima decade di ottobre, dopo una accurata selezione, vengono diraspate, pigiate e vinificate secondo il metodo tradizionale in "rosso" con una lunga macerazione della buccia in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura controllata di 28°C. Il vino, terminata la fermentazione malolattica, viene posto ad invecchiare in botti di rovere di Slavonia da 25 hl per un periodo di 12 mesi circa, al termine del quale si procede all'imbottigliamento. Segue un affinamento in bottiglia di 8-10 mesi prima di andare in vendita.

Caratteri organolettici

Colore: rosso rubino intenso.

Profumo: fruttato, leggermente speziato, vaniglia e pepe nero.

Gusto: fresco, sapido con tannini ben equilibrati, armonico, persistente.

Gastronomia

Si accompagna ad arrostiti di carni rosse, brasati, selvaggina, pollame nobile, formaggi semi-stagionati; ideale con carni di agnello e capretto.

Dati analitici

Alcol 13,50% vol

Acidità totale 5,70 g/l

ILLUMINATI
Vini

Azienda Agricola
Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18
64010 Controguerra (TE) ITALY

Tel. 0861.808008
Fax 0861.810004

info@illuminativini.it
www.illuminativini.it

