



Classificazione

V.Q.P.R.D. Controguerra Doc Passito Nicò.

Provenienza

I vigneti sono nel comune di Controguerra a 270 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, ed hanno 1.100 ceppi per ettaro. La produzione per ettaro è di 55 q.li.

Epoca di raccolta e vinificazione

Dopo una rigorosa cernita, le uve vengono raccolte generalmente nella prima decade di ottobre e poste ad appassire sui graticci dove rimangono circa 2 mesi. Terminato il periodo di appassimento, le uve vengono diraspate, pigiate e messe a vinificare in serbatoi di acciaio inox. La macerazione dura 15-20 giorni. Conclusa la fermentazione malolattica, il vino viene travasato in botti di rovere di Slavonia dove rimane per un periodo di 30 mesi, al termine del quale si è procede all'imbottigliamento. Prima di essere immesso sul mercato il vino viene affinato in bottiglia per ulteriori 15 mesi.

Caratteri organolettici

Colore: rosso rubino con riflessi granata.

Profumo: intenso, complesso, tendente all'etereo ricorda la confettura.

Gusto: grasso, armonico, vellutato, morbido, di lunga persistenza.

Gastronomia

i accompagna a dolci secchi, crostate dolci, pastafrolla.

Adatto anche al formaggio stagionato, pecorino.

Eccellente da fine pasto, vino da meditazione.

Dati analitici

Alcol 13,00% vol

Acidità totale 5,40 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

