



Riparosso®

Classificazione

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

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 6 mesi circa, al termine del quale si procede all'imbottigliamento. Segue un affinamento in bottiglia di 2-3 mesi prima di andare in vendita.

Caratteri organolettici

Colore: rosso rubino con riflessi violacei nella giovinezza.

Profumo: frutta rossa, gradevole, persistente.

Gusto: in bocca si rivela di bella pienezza, profondo, pieno, rotondo, armonico, persistente con finale di liquirizia.

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 13,40% 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

