



JASCI



DOMINO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC / RISERVA

vino biologico

Zona di produzione: Vasto/ Pollutri/Scerni (CH).

Vitigno: Montepulciano.

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC.

Tipo di allevamento: Filare (cordone speronato).

Anno di impianto: 2000/2010.

Superficie terreno: 03.00.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est.

Altitudine: 250 m s.l.m.

Densità: n°3400 ceppi per ettaro.

Produzione: 3 Kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: dal 15 al 30 Ottobre

Vinificazione: Permanenza di 12/15 giorni sulle bucce, seguita da pressatura soffice e riposo in botte grande. Il Domino matura interamente per 1 anno in barrique (1° passaggio), successivamente affinato per altri 6 mesi in bottiglia.

Caratteristiche chimiche: alcool 13,5% vol.

Massima espressione: oltre 3 anni.

Colore: Rosso intenso.

Naso: Potente e di grande personalità. Evoluta ampiezza di profumi fruttati e floreali: frutti di bosco, vaniglia, liquirizia e cannella.

Palato: Sensazioni corpose di frutta e leggeri toni legnosi; persistenza aromatica.

Cucina abruzzese di abbinamento: Primi piatti, arrostiti di carne.

Temperatura di servizio: 18°-20°C.