



JASCI



ZERO

Alcohol Free

Zona di produzione: Pollutri.

Vitigno: Montepulciano.

Denominazione: Vino Rosso Dealcolato.

Tipo di allevamento: Pergola abruzzese.

Anno di impianto: 2002.

Superficie terreno: 2 ha.

Esposizione terreno: Sud-Est.

Altitudine: 210 m s.l.m.

Densità: n°1600 ceppi per ettaro.

Produzione: 8 Kg per ceppo.

Epoca di vendemmia: dal 05 al 20 Ottobre.

Vinificazione: Macerazione per almeno 10 giorni sulle bucce alla temperatura di 27°C con rimontaggi regolari per favorire l'estrazione dei componenti fenolici, segue la svinatura e un affinamento in contenitori di cemento e acciaio. Sul vino ottenuto viene praticata la tecnica della dealcolazione, ovvero la rimozione dell'alcool dal vino. Questo avviene attraverso Osmosi inversa che è un processo meccanico-tecnologico eseguito a temperatura ambiente. Quest'ultimo è completamente naturale e non prevede l'aggiunta di sostanze chimiche. Ciò che rimane è un prodotto autentico, che conserva tutto il meglio del vino tradizionale, ma senza alcool.

Caratteristiche chimiche: Alcool inferiore a 0,5 %.

Massima espressione: immediata con una conservabilità di 24 mesi. (verifica la data di scadenza)

Colore: Rosso rubino.

Naso: Ampio bouquet fruttato con sentori di frutta rossa matura, confettura e leggere note di cannella e vaniglia.

Palato: Equilibrato e armonico con una vena tannica piacevole.

Cucina abruzzese di abbinamento: Gnocchi di patate, "sagnette e fagioli", agnello e coniglio porchettato.

Temperatura di servizio: 18°-20°C.