

CITRA
MELROT I.G.T.



CITRA

MELROT I.G.T.

CITRA MERLOT I.G.T. TERRE DI CHIETI

Tipo di vino: Rosso.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Merlot.

Composizione dei terreni: terreni ghiaiosi e ricchi di microelementi, avvolti da condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica.

Altimetria: 130-340 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 85.

Epoca di vendemmia: metà di ottobre.

Vinificazione: i grappoli raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino ottenuto riposa in botti di rovere dove ultima la fermentazione malolattica.

Affinamento: acciaio + legno (3 mesi).

Colore: rosso rubino carico con sfumature violacee.

Odore: fruttato con seducenti sentori di mora e ribes, ai quali si aggiungono piacevoli note speziate di cuoio e pepe.

Sapore: armonico, corposo, morbido e di una buona struttura, le aspettative olfattive sono confermate dalla persistenza retrofattiva delle note fruttate e speziate.

Gradazione Alcolica: 13,0% Vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Abbinamenti: primi piatti a base di sugo, arrostiti e grigliate di carne, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

CITRA MERLOT I.G.T. TERRE DI CHIETI

Wine category: Red.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Merlot.

Soil composition: Pebbly soil, rich in microelements. Microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

Altitude: 130-340 m above sea level.

Exposure: South, South-East.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Yield (hectolitres per hectare): 80.

Harvesting period: Middle of October.

Vinification: Hand picked grapes are traditionally vinified by means of a long maceration of skins at a controlled temperature. The must is drawn and poured, and then left to decant in stainless steel tanks at the end of the malolactic process.

Refinement: Steel and wood (3 months).

Colour: intense ruby red with violet nuances.

Bouquet: Fruity, with seductive hints of mulberry and red-currant, introducing pleasant spiced notes of leather and pepper.

Taste: Harmonic, full-bodied, smooth and well structured, enriched by a persistent finish.

Alcohol content: 13,0% Vol.

Service temperature: 18/20 °C.

Food pairing: main courses containing sauces, roasted meat, game, sharp cold cuts (Ventricina del Vastese, D.O.P.) and seasoned cheeses.

CITRA MERLOT I.G.T. TERRE DI CHIETI

Weinart: Rot.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Merlot.

Bodentypologie: Kiesige Boden mit verschiedenen Mikroelementen in mikroklimatischen Bedingungen, die vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern.

Höhe ü.d.M.: 130-340 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-Ost.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 80.

Weinertezeit: Mitte Oktober.

Weinbereitung: die Hand gelesenen Trauben werden traditionell mit langer Aufweichung der Schalen bei kontrollierter Temperatur weinbereitet. Moste werden abgezogen und nach Umfüllung am Ende des malolaktischen Verfahrens werden sie in Edelstahltanks abgeklärt.

Verfeinerung: Stahl + Holz (3 Monate).

Farbe: Heftig rubinrot mit veilchenblauen Nuancen.

Bukett: fruchtig mit verführenden Ahnungen von Brombeere und Johannisbeere, die angenehme würzige Noten von Leder und Pfeffer einführen.

Geschmack: harmonisch, körperreich, geschmeidig, gut strukturiert und lang anhaltend.

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Diensttemperatur: 18/20 °C.

Gastronomische Vereinigung: Hauptgerichte mit Soßen, Brat- und Rostfleisch, Jagdbeute, Salami und reifer Käse.



CITRA

CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it