

CITRA
SANGIOVESE I.G.T.



CITRA

SANGIOVESE I.G.T.

CITRA SANGIOVESE I.G.T. TERRE DI CHIETI

Tipo di vino: Rosso.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Sangiovese.

Composizione dei terreni: medio impasto, calcareo-argilloso con presenza di ciottoli, che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica.

Altimetria: 120-320 m. s.l.m.

Esposizione: Est, Sud-Ovest.

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

Resa ettoltri di vino per ettaro: 90.

Epoca di vendemmia: prima decade di ottobre.

Vinificazione: i grappoli raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente in serbatoi termocontrollati con rimonteggi brevi e frequenti per circa 8 - 15 giorni.

Affinamento: acciaio.

Colore: rosso rubino intenso, con riflessi violacei.

Odore: fruttato intenso, percettibili note di frutta a bacca rossa e drupacee.

Sfumature speziate di tabacco e pepe, che si accentuano con la maturità.

Sapore: corposo, giustamente tannico e persistente.

Gradazione Alcolica: 13,0% Vol.

Temperatura di servizio: 16/18 °C.

Abbinamenti: pasta, carni rosse, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

CITRA SANGIOVESE I.G.T. TERRE DI CHIETI

Wine category: Red.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Sangiovese.

Soil composition: Medium pebbly mixture tending to be calcareous-clayey, in microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

Altitude: 120-320 m above sea level.

Exposure: West, South-West.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Yield (hectolitres per hectare): 90.

Harvesting period: First ten-day period of October.

Vinification: Hand picked grapes are traditionally vinified in tanks at a controlled temperature and then subjected to short and frequent pumping-over for about 8-15 days.

Refinement: Steel.

Colour: Intense ruby red with violet nuances.

Bouquet: Intensely fruity, with perceptible hints of red berry fruit and drupacee. Spiced nuances of tobacco and pepper, intensified by maturity.

Taste: Full body, right tannic thread and persistence.

Alcohol content: 13,0% Vol.

Service temperature: 16/18 °C.

Food pairing: Pasta, red meat, game, cold cuts and seasoned cheeses.

CITRA SANGIOVESE I.G.T. TERRE DI CHIETI

Weinart: Rot.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Sangiovese.

Bodentypologie: Kalk- Tonhaltiger mittlerer Boden mit Kieselsteinen in mikroklimatischen Bedingungen, die vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern.

Höhe ü.d.M.: 120-320 m ü.d.M.

Lage: Ost, Süd-West.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 90.

Weinertezeit: Erste Dekade von Oktober.

Weinbereitung: die Hand gelesenen Trauben werden traditionell in Tanks bei kontrollierter Temperatur mit kurzen und häufigen Umpumpungen ungefähr 8-15 Tage lang.

Verfeinerung: Stahl.

Farbe: Heftig rubinrot mit veilchenblauen Nuancen.

Bukett: intensiv fruchtig mit wahrnehmbaren Noten von Früchten mit Rotbeere und Drupacee. Würzige Ahnungen von Tabak und Pfeffer, die mit Reife betont werden. Geschmack: Körperreich, mit richtigem Tannineinschlag und lang anhaltend.

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Diensttemperatur: 16/18 °C.

Gastronomische Vereinigung: Pasta, Rotfleisch, Jagdbeute, Salami und reifer Käse.



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