

NIRO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



CITRA

NIRO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

NIRO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Rosso.

Uve: Montepulciano (vitigno autoctono).

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Composizione dei terreni: terroir diversi, ma tutti caratterizzati da un impasto con un'alta componente calcarea, avvolti da condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del massiccio della Maiella, alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica.

Altimetria: 150-420 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese di oltre 20 anni.

Densità ceppi/ha: densità media 3500

Resa ettolitri di vino per ettaro: 60

Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di ottobre.

Vinificazione: i grappoli, raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: in barrique.

Vista: rosso intenso con leggeri riflessi scuri di porpora.

Olfatto: bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.

Gusto: pieno, armonico, spiccano al palato i tannini tipici del Montepulciano, bilanciati da una complessa struttura, polposità e morbidezza. Al retrogusto manifesta nuances di confettura ed una buona persistenza.

Gradazione Alcolica: 13,5% vol.

Temperatura di servizio: 18/20 C°

Abbinamenti: primi piatti importanti a base di funghi, tartufo, sughi succulenti. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione e le carni rosse al forno. Si fa apprezzare anche con antipasti di salumi e formaggi stagionati. Stuzzica piacevolmente e provocatoriamente in abbinamento con la cioccolata fondente

NIRO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Wine category: red wine

Grape variety: Montepulciano (autochthonous vine)

Location of vineyards: hills in the province of Chieti.

Terroir: different terroirs, all with a high percentage of clay and subject to various microclimatic conditions ranging from the ones at the Maiella Mountain, in an area of mild hills, up to the high side the Adriatic coast.

Altitude: 150-420m above sea level.

Aspect: South, Southeast.

Cultivation system: spurred cordon row and arbour from Abruzzo "Pergola abruzzese" more than 20 years old.

N° of plants per hectare: 3500

Yield in hectolitre per hectare: 60

Harvesting period: second and third decade of October.

Vinification process: the hand-harvested grapes are vinified according to the local tradition, which requires a long maceration of the skins at controlled temperature. The wine lees steel tanks.

Ageing: in barrique

Colour: intense ruby red with dark purple highlights.

Bouquet: elegant with black cherry and wild fruits overtones blended in black pepper notes, cocoa and balsamic aromas.

Taste: well-balanced in accordance with the typical characteristics of the tannin-rich complex structure of Montepulciano wines, but soft and juicy. Aftertaste with fruit preserve nuances and a good lingering finish.

Alcohol content: 13,5% by volume

Temperature: 18/20 C°

Food to serve with: first dishes with mushrooms, truffle and juicy sauces. Ideal with roast lamb game, venison and baked red meats. It also goes well with salami and seasoned cheeses. It is also appetizing and provoking with dark chocolate.

NIRO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Weinart: Rotwein

Rebsorte: Montepulciano (autochthone Rebsorte).

Anbaugebiet: Hügel in der Provinz Chieti.

Bodenbeschaffenheit: Verschiedene Böden, die alle durch eine Bodenbeschaffenheit mit hohem Kalkgehalt gekennzeichnet und die von mikroklimatischen Bedingungen umgeben sind; diese variieren vom Fuß des Maiella-Massivs über die sanften Hügel bis hin zu dem hohen Gebiet der Adriaküste.

Höhe: 150-420 m. ü.d.M.

Lage: Süd, Südost.

Anbauart: in Reihen am Zapfenkordon seit mehr als 20 Jahren.

Dichte der Stöcke/ha: mittlere Dichte 3500

Traubenertrag pro Hektar in Hektoliter: 60

Weinlese: zweite und dritte Oktoberhälfte.

Weinherstellung: Die Trauben werden per Hand geerntet, und die Weinherstellung erfolgt traditionell durch eine lange Mazeration der Traubenschalen bei kontrollierter Temperatur. Nach der malolaktischen Gärung wird der Wein umgefüllt und dann in Edelstahltanks dekantiert.

Verfeinerung: in Barriquefässern.

Farbe: intensives Rot mit leicht dunklen purpurfarbenen Reflexen.

Geruch: elegantes Bouquet mit einem Hauch von Amarenakirschen und Waldfrüchten, die sich mit den Noten von schwarzem Pfeffer, Kakao und balsamischen Aromen vereinen.

Geschmack: voll, harmonisch, spiegelt die typischen Merkmale des Montepulcianos wieder, ausgeglichen durch eine komplexe Struktur, Fleischigkeit und Weichheit. Im Rückgeschmack finden sich Nuancen von Konfitüre, lang anhaltend.

Alkoholgehalt: 13,5% vol.

Trinktemperatur: 18/20 C°

Empfehlung: zu schweren Nudelgerichten auf Pilz-, Trüffelbasis und mit gehaltvollen Soßen. Ideal zu Lamm vom Grill, zu Arrosticini (Fleischspießchen), zu Wild und zu rotem Fleisch aus dem Ofen. Auch geschätzt als Begleitung zu Vorspeisen auf Wurstbasis oder mit reifem Käse. Ein Gaumenkitzel zusammen mit Bitterschokolade.



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