

ORTENSE D.O.C.
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



CITRA

ORTENSE D.O.C.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

ORTENSE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Rosso.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Montepulciano.

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: 120-350 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

Sistema di allevamento: pergola abruzzese.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 85.

Epoca di vendemmia: metà di ottobre.

Vinificazione: le uve pigiadiraspatte sono vinificate tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino ottenuto decanta in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: serbatoi di acciaio inox.

Colore: rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei.

Odore: intensi profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola e sentori di spezie.

Sapore: pieno, morbido, lievemente tannico, con finale persistente.

Gradazione Alcolica: 13,0% Vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Abbinamenti: pasta al forno, primi piatti a base di sugo. Arrostiti e grigliati di carne, cacciagione, salumi e formaggi stagionati.

ORTENSE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Wine category: Red.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Montepulciano.

Soil composition: Pebbly terroirs, rich with micro-elements. Microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

Altitude: 120-350 m above sea level.

Exposure: South, South-East.

Cultivation system: Abruzzo trellis.

Yield (hectolitres per hectare): 85.

Harvesting period: Middle of October.

Vinification: Pressed stemmed grapes are traditionally vinified with a long maceration of skins at a controlled temperature. The resulting wine is then decanted in stainless steel tanks.

Refinement: In stainless steel tanks.

Colour: Intense ruby red with light violet nuances.

Bouquet: Intense sour cherry and wild fruit scents, notes of violet and spices.

Taste: Full-bodied, generous, slightly tannic with a long-lingering finish.

Alcohol content: 13,0% Vol.

Service temperature: 18/20 °C.

Food pairing: Pasta, main courses with rich sauces. Roasted and grilled meat, game, cold cuts and seasoned cheeses.

ORTENSE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Rot.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Montepulciano.

Bodentypologie: Kiesige Boden mit verschiedenen Elementen in mikro-klimatischen Bedingungen, die vom Berg Maiella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern.

Höhe ü.d.M.: 120-350 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-Ost.

Zuchtart: Weinlaube aus Abruzzo.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 85.

Weinerntezeit: Mitte Oktober.

Weinbereitung: Gepresste und entrappte Trauben sind mit langer Aufweichung der Schalen bei kontrollierter Temperatur traditionell weinbereitet. Der Wein klärt in Edelstahltanks ab.

Verfeinerung: in Edelstahltanks.

Farbe: Heftig rubinrot mit leichten veilchenblauen Nuancen.

Bukett: Intensive Dufte von Weichselkirsche und Waldbeeren, Noten von Veilchen und Ahnungen von Gewürze.

Geschmack: vollmundig, weich, mit leichtem Tannineinschlag und lang anhaltendem Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 13,0% Vol.

Diensttemperatur: 18/20 °C.

Gastronomische Vereinigung: Gebackte Pasta, Hauptgerichte mit Soßen. Fleischbraten und Rosten, 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