

SISTINA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



CITRA

SISTINA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

SISTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Rosso.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Composizione dei terreni: terreni dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo-argilloso a falde.

Altimetria: 130-320 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

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

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 65.

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 (24-32 °C). Il vino dopo il travaso a malolattica terminata decanta in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: successivo affinamento in botti grandi ed in barrique.

Colore: rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei-bluastri.

Odore: complesso ed intenso, con note di viola ed amarena. Esclusivi sentori di spezie e liquirizia ben si fondono con nuances di cacao e nocciola.

Sapore: corposo e vellutato, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Abbinamenti: primi piatti a base di sughi succulenti, minestre di legumi, caccagione, carne rosso e formaggi stagionati.

SISTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Wine category: Red.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Soil composition: Exclusive mixture of soils with microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of Adriatic Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

Altitude: 130-320 m above sea level.

Exposure: South, South-East.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: Average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 65.

Harvesting period: Second and third ten-day period of October.

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

Refinement: After the first period in stainless steel tanks, the refining process takes place chiefly in large casks and in barriques.

Colour: Intense ruby red with light violet-bluish nuances.

Bouquet: Complex and intense, with violet and mulberry that combine in exclusive spices and liquorice scents.

Taste: Full-bodied and velvety, endowed with smooth tannins and a pleasant and persistent finish.

Alcohol content: 13,5% Vol.

Service temperature: 18/20 °C.

Food pairing: Main courses containing savoury sauces, green vegetable soups, game, red meat, seasoned cheeses.

SISTINA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Rot.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

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

Höhe ü.d.M.: 130-320 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-Ost.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 65.

Weinertezeit: Zweite und dritte Dekade von Oktober.

Weinbereitung: mit Hand gelesene Trauben werden traditionell mit langer Aufweichung der Schalen bei kontrollierter Temperatur bereitet. Moste werden abgezogen und in Tanks aus Edelstahl nach Umfüllung am Ende der malolaktischen Gärung abgeklärt.

Verfeinerung: Nach dem ersten Ruhestand in Edelstahltanken folgt die Abklärung in riesigen Fässern und in französischen Barriques.

Farbe: Heftig rubinrot mit leichten bläulichen veilchenblauen Nuancen.

Bukett: komplex und intensiv, Noten von Veilchen und Weichselkirsche, die in exklusiven Düften von Gewürzen und Lakritze kombinieren.

Geschmack: körperreich und samartig, mit reichem Tannineinschlag und lang anhaltendem Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Diensttemperatur: 18/20 °C.

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



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