

# CITRA TRAMONTO

CABERNET SAUVIGNON I.G.T.



# CITRA TRAMONTO

## CABERNET SAUVIGNON I.G.T.

### CITRA TRAMONTO CABERNET SAUVIGNON I.G.T. TERRE DI CHIETI

**Tipo di vino:** Rosso.

**Zone di produzione:** colline della provincia di Chieti.

**Uve:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Composizione dei terreni:** terreni calcarei, 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:** 150-390 m. s.l.m.

**Esposizione:** Est, Sud-Est.

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

**Resa ettoltri di vino per ettaro:** 80.

**Epoca di vendemmia:** metà di ottobre.

**Vinificazione:** tradizionale in fermentini di acciaio inox con rimontaggi frequenti del mosto sulle vinacce per favorire l'estrazione del colore e dei precursori aromatici.

**Affinamento:** acciaio + legno (4 mesi).

**Colore:** rosso rubino carico con nuances viola.

**Odore:** fragrante con sentori di frutti di bosco e note speziate.

**Sapore:** complesso, ampio, vellutato ed avvolgente, con persistente sensazione retrofativa di fruttato.

**Gradazione Alcolica:** 13,0% Vol.

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C.

**Abbinamenti:** primi piatti con sughi a base di carne, tartufo e funghi. Grigliate, cacciagione, agnello, salumi piccanti e formaggi stagionati.

### CITRA TRAMONTO CABERNET SAUVIGNON I.G.T. TERRE DI CHIETI

**Wine category:** Red.

**Location of vineyards:** Hills of the Province of Chieti.

**Grapes:** 100% Cabernet Sauvignon.

**Soil composition:** Calcareous terroirs, in microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

**Altitude:** 150-390 m above sea level.

**Exposure:** East, 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 in fermenting vats with and the must is frequently pumped-over to ensure colour extraction and aromatic precursors.

**Refinement:** Steel and wood (4 months).

**Colour:** Intense ruby red with violet nuances.

**Bouquet:** Fragrant, with wild fruit hints and spiced notes.

**Taste:** Complex, generous, velvety and in Vol.ving, with a persistent, fruity, final olfactory sensation.

**Alcohol content:** 13,0% Vol.

**Service temperature:** 18/20 °C.

**Food pairing:** Main courses with meat sauces, truffle and mushrooms. Grilled meat, game, lamb, sharp cold cuts and seasoned cheeses.

### CITRA TRAMONTO CABERNET SAUVIGNON I.G.T. TERRE DI CHIETI

**Weinart:** Rot.

**Produktionsgebiet:** Hügel der Provinz von Chieti.

**Traubensorten:** 100% Cabernet Sauvignon.

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

**Höhe ü.d.M.:** 150-390 m ü.d.M.

**Lage:** Ost, Süd-Ost.

**Zuchtart:** beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.

**Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar):** 80.

**Weinertezeit:** Mitte Oktober.

**Weinbereitung:** Traditionelle Weinbereitung in Edelstahlgärbehältern. Moste werden oft auf die Traubentrester umgepumpt, um Förderung von Farbe und aromatischen Vorzeichen zu versichern.

**Verfeinerung:** Stahl + Holz (4 Monate).

**Farbe:** Heftig rubinrot mit leichten veilchenblauen Nuancen.

**Bukett:** vielschichtig und intensiv, mit Ahnungen von Veilchen und Sauerkirsche. Noten von Lakritze und Zimt.

**Geschmack:** vielschichtig, feuriger, samtartig und umwickelnd, mit nacholmischer fruchtiger Empfindung.

**Alkoholgehalt:** 13,0% Vol.

**Diensttemperatur:** 18/20 °C.

**Gastronomische Vereinigung:** Hauptgerichten mit Fleischsoßen, Trüffel und Pilze. Braten, Jagdbeute, Lamm, scharfe 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