

Chichibio Biologico

Montepulciano d'Abruzzo DOC



Zona di produzione: Abruzzo, media collina in provincia di Chieti.

Production Area: Abruzzo, medium hill in Chieti province.

Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una macerazione delle bucce a temperatura controllata. Fermenta in apposite vasche di acciaio inox. Il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici.

Vinification: grapes are picked and vinified by means of a maceration of the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over to ensure colour extraction and aromatic precursors.

Colore: rosso porpora.

Colour: purple red with violet nuances.

Olfatto: intenso, gradevole, sentori di frutti a bacca rossa e amarena.

Bouquet: intense and pleasant, with red berry fruits and sour cherry scents.

Gusto: pieno, armonico e gradevolmente tannico.

Taste: full, harmonic and pleasantly tannic.

Abbinamenti: amatriciana vegana, arrosto di lupino con patate.

Food pairing: vegan amatriciana pasta, lupini roasted roll with potatoes.



Temperature di servizio: 14/16°C
Service temperature: 57/61°F

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol

Affinamento: acciaio
Refinement: stainless steel tanks

Uve: Montepulciano da agricoltura biologica
Grapes: Montepulciano from organic farming