

ORTENSE

Bag in Box d'Autore

Terre di Chieti IGT Primitivo



Zona di produzione: Italia, Abruzzo. Production Area: Italy, Abruzzo.



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

Vinification: the picked grapes are vinified by a long maceration of the skins with submerged cap at controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process.



Colore: rosso intenso.
Colour: intense red.

Olfatto: elegante con sentori di frutta rossa matura prugna, mora, note di violetta e lamponi.
Bouquet: elegant with hints of ripe red fruit, plum, blackberry, notes of violet and raspberry.

Gusto: ricco e persistente, al palato è pieno e corposo, armonico con un piacevole retrogusto di frutta rossa.

Taste: rich and persistent, on the palate is full bodied and harmonious with a pleasant after taste of red fruit.



Abbinamenti: primi piatti importanti, carni rosse, carne alla brace o stufati, cacciagione e formaggi stagionati.

Food pairing: important first courses, red meats, grilled meat or stews, game and mature cheeses.



Temperatura di servizio: 16/18°C
Service temperature: 61/64 °F.

Gradazione alcolica: 14% vol
Alcohol content: 14% Vol.

Formato: 2,25 l
Size: 2,25 l.

CITRA
VINI. VOLTI. VALORI.



Affinamento: acciaio e legno.
Refinement: stainless steel tanks and oak barrels.



Uve: Primitivo
Grapes: Primitivo

