

ZAPPACOSTA
SUDEST



SUDEST MONTEPULCIANO D'ABRUZZO 2017

VITIGNO

100% Montepulciano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

COLORE

Rosso rubino intenso con riflessi violacei

GRADAZIONE ALCOLICA

14%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Note di frutta matura e delicata speziatura. Sapore piacevolmente morbido e sapido, equilibrato con lunga persistenza finale.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Si abbina bene con affettati, formaggi. Si esalta con primi a base di ragù, carne alla brace o alla griglia.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcereo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e tendone

PERIODO VENDEMMIA

Fine Ottobre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 25-28°

AFFINAMENTO

1 Anno in barrique di rovere (50% della massa)

VINIFICAZIONE

Macerazione con le bucce 10-12 giorni





SUDEST PECORINO IGT TERRE DI CHIETI 2021

VITIGNO

100% Pecorino d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti (CH)

ALTITUDINE

300 m.s.l.m.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdolini

GRADAZIONE ALCOLICA

13%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Delicato ed intenso, con spiccate note floreali e fruttate.
Avvolgente, strutturato, di buona freschezza e persistenza.

ABBINAMENTI RACCOMANDATI

Squisito da aperitivo, si accompagna a piatti a base di pesce, baccalà, formaggi freschi, carni bianche e minestre.

COMPOSIZIONE DEL SUOLO

Calcareao argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Tendone

PERIODO VENDEMMIA

Fine Agosto. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

FERMENTAZIONE ALCOLICA

In acciaio inox alla temperatura di 16-17°.
Batonnage di 2 mesi

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice.
No macerazione.
Fermentazione spontanea

