

Passito Rosso Terre Aquilane IGT – Antica Casa Vitivinicola Italo Pietrantoni

TIPOLOGIA

Passito Rosso IGT

TIPO DI VINO

Rosso

GRADAZIONE ALCOLICA

14 % VOL

VITIGNO

Montepulciano d'Abruzzo 100%

VIGNETO DI PROVENIENZA

Tenuta del Cerano (340 mt s.l.m.) Valle Peligna, Vittorito

TIPOLOGIA DEL TERRENO

Medio impasto tendente all'argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera a cordone speronato

RESA PER ETTARO

70 q.li / ha , potatura corta

EPOCA DI RACCOLTA

Raccolta rigorosamente manuale durante la prima decade di novembre con iniziale appassimento delle uve sulla pianta. Scrupolosa cernita dei migliori grappoli e appassimento delle uve su graticci per circa due mesi in ambiente areato e deumidificato con un calo ponderale di circa il 50%.

VINIFICAZIONE

Alla fine del gennaio successivo all'anno di raccolta le uve così concentrate subiscono un processo di lavorazione che, dati i piccoli quantitativi di prodotto lavorato, risulta molto simile a quello di un tempo.

Avvenuta la diraspigiatura viene avviata la tradizionale

fermentazione in rosso a temperatura controllata che, dato l'alto tenore zuccherino dello stesso, ha una durata di circa 20 /30 giorni. Ne segue la svinatura e successiva pressatura con torchio

manuale. Affinamento in acciaio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino da meditazione di colore rosso rubino intenso, dai profumi importanti di frutta matura quale amarena, prugna e confettura. Al gusto è armonico, complesso, di lunga persistenza, dal sapore pieno, strutturato, giustamente amabile.

Si abbina a formaggi dal sapore deciso e, a fine pasto, con pasticceria secca e crostate. Ottimo con cioccolato fondente. Ideale per gli amanti del "dolce – non – dolce".

LONGEVITÀ IN BOTTIGLIA

5 – 8 anni

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°

PRODUZIONE MEDIA ANNUA

1500 bottiglie da 500 ml

VOLUME NOMINALE

500 ml