

TENUTA
SECOLO IX



FIORAVANTE

*Montepulciano
d'Abruzzo Doc 2019*

FIORAVANTE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2019

Uve

Montepulciano.

Zona di produzione

Castiglione a Casauria.

Tipologia di terreno

Terreno argilloso-scistoso
compatto.

Sistema di allevamento

Controspalliera con potatura
Guyot.

Andamento climatico dell'annata

Ad una primavera incerta
e instabile, ha fatto seguito
un'estate decisamente calda
e asciutta, a tratti rinfrescata
da deboli piogge; le uve hanno
raggiunto un'ottima maturazione
fenolica.

Fermentazione alcolica

Le uve vengono solo diraspate.
La macerazione pellicolare
fermentativa dura di una ventina
di giorni. La fermentazione alcolica
è svolta con lieviti selezionati
alla temperatura di 28-30 °C.

Fermentazione malolattica

La fermentazione malolattica
è svolta completamente.

Affinamento

Dopo la fermentazione
malolattica, il vino, dall'acciaio,
viene travasato in barriques
e tonneau di rovere francese
nei quali resta per 36 mesi.
Dopo l'imbottigliamento, il vino
riposa per altri 6 mesi.

Grado alcolico

14,5% vol

Abbinamenti

Eleganza e suadanza per giocare
su incontri culinari di grande
struttura, di cotture lente ed
elaborate. Formaggi pecorino
di lunga stagionatura e con
persistenze mediamente piccanti.
Brasati e stracotti degni compagni
di viaggi indimenticabili. Piacevole
la proposta con un classico
abruzzese come il Cif e Ciaf di
maiale (spezzatino ben cotto e
rosolato, speziato). I secondi a base
di selvaggina oppure con una
importante presenza di Tartufo
nero pregiato. Abbiniamolo ad
una serata da dedicare a noi
stessi, a chi amiamo, gustandone
lentamente ogni singola goccia
come se fosse l'ultima.

INFO@TENUTASECOLOIX.IT

TENUTASECOLOIX.IT

SEGUICI SU  