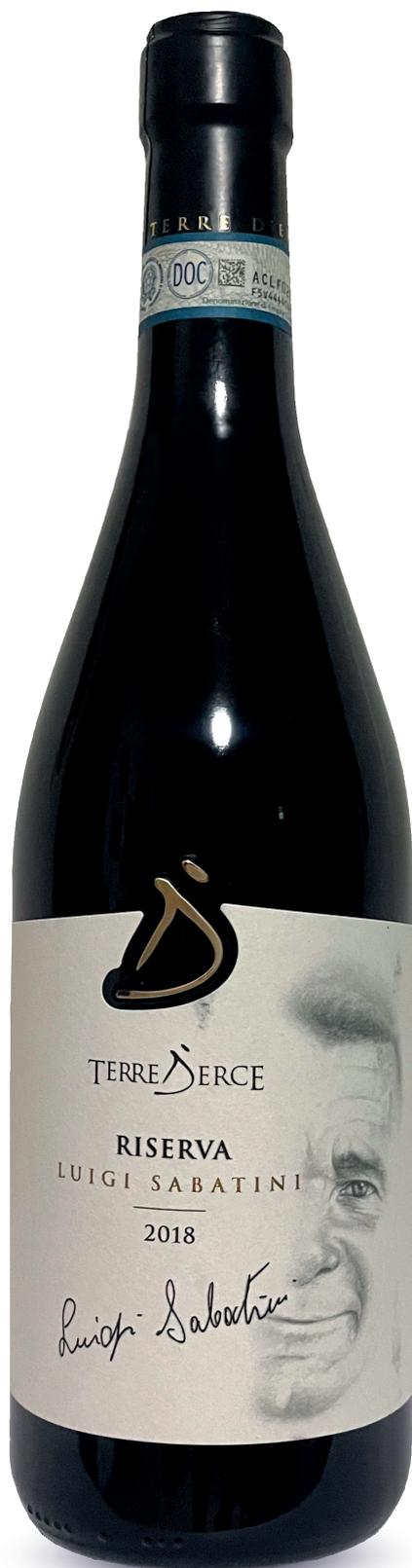


RISERVA LUIGI SABATINI
Montepulciano D'Abruzzo Riserva
Denominazione di origine controllata

TERRE D'ERCE



Terreno e forma d'allevamento

Montepulciano D.O.C. 100% con vigneti in collina, con terreni argillosi tendenzialmente calcarei.

L'Allevamento è a pergola abruzzese con viti trentennali, 1600 ceppi per ettaro con una resa pari a 100 q.

Vinificazione

Vendemmia:

Esclusivamente manuale, in leggera surmaturazione

Macerazione delle bucce:

La macerazione ha una durata di 25 giorni, durante i quali vengono eseguiti diversi rimontaggi, in numero elevato nelle prime fasi, per ottenere la completa estrazione dei polifenoli e dei polisaccaridi.

Temperatura della Fermentazione:

26°C

Pressatura:

Limitata, le frazioni finali di pressatura vengono separate

Affinamento:

L'affinamento avviene in barriques di rovere francese di primo, secondo e terzo passaggio per una durata di 18 mesi, seguito da 6 mesi di affinamento in bottiglia.

Gradazione alcolica 14,00 % Vol.

Caratteristiche Organolettiche

Colore: Rosso rubino intenso con riflessi violacei;

Profumo: Vino dal profumo maturo ed intenso, esprime note di amarena sotto spirito, di cioccolato fondente, seguite da lievi sfumature di vaniglia e di cuoio;

Gusto: Il corpo, intenso e persistente, presenta un tannino di spessore, con grana molto fine che dona una grande lunghezza al sorso. Sensazione retrofattiva complessa ed elegante. Questo vino viene prodotto in numero limitato.

Modalità di Servizio

Temperatura ideale 18°C.

Si abbina magnificamente con: cavatelli al sugo di ventricina, arrosto di agnello, tagliata di manzo, e con formaggi stagionati.

terre d'erce



www.terrederce.it