

I DIECETTARI MOLISE ROSSO DOP

Dalla terra de "I dieci ettari", su suolo ricco di ciottoli che favoriscono il drenaggio e la maturazione ottimale delle uve, selezioniamo il Montepulciano destinato alla produzione del nostro Molise Rosso. La selezione delle uve avviene manualmente, con attenzione ai grappoli migliori, capaci di esprimere struttura, profondità e freschezza. Il vino affina per 14 mesi, di cui il 30% in barrique di rovere francese, arricchendosi di eleganti note speziate e di una piacevole rotondità. Al naso è immediata la fresca percezione della violetta, a cui si aggiunge la nota di rosmarino; ma rapidamente si ergono a protagonista la nota speziata di pepe nero e un fondo agrumato di arancia rossa. Ed è in bocca che si conferma la tipicità di questo vino, con un tannino che, ben presente ed affilato, ci accompagna all'epilogo ornato da nere bacche di bosco.



Denominazione: Molise Rosso Dop

Vitigno: Montepulciano

Prima annata di produzione: 2004

Numero di bottiglie prodotte: 6.500

Comune di produzione: San Martino in Pensilis

Uve: Montepulciano 100%

Anno di impianto/ età vigneti: 1994

Altitudine: 300m slm

Tipologia del terreno: Medio impasto argilloso

Resa per ettaro: uva 90-100 ql/ha

Sistema di allevamento: Cordone speronato basso

Densità di impianto: 4.400 ceppi per Ha

Epoca di vendemmia: Ultima settimana di Settembre

Raccolta: a mano

Tipologia delle vasche di fermentazione: Acciaio

Temperatura di fermentazione: 25-28° C

Durata della fermentazione: 15-20 gg.

Maturazione: circa 14 mesi in acciaio e una parte circa il 30% in barriques di rovere francese

Abbinamenti gastronomici: Accompagna bene piatti di carne, formaggi, e paste con sughi corposi

Temperatura di servizio: 17 – 18° C