

Barocco Riserva

Colline Teramane DOCG 2015

Cantina Colonnella

Vino dal colore rosso intenso con riflessi violacei tendenti all'arancione per l'invecchiamento di tre anni, e dall'odore intenso e persistente con equilibrato sentore di vaniglia, ottenuto dal vitigno del Montepulciano d'Abruzzo. Eccellente con gli arrosti e le carni alla griglia va servito ad una temperatura di 18/20 °C dopo aver lasciato ossigenare il vino nel decanter per circa un'ora.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	Colline Teramane
Denominazione	DOCG
Annata	2015
Classificazione	Riserva
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Certificazione	Convenzionale
Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Specificazione	Riserva
Gradazione	14.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino intenso con riflessi violacei tendenti all'arancione con l'invecchiamento
Gusto	Di ottima struttura, ha un corpo pieno ed una eccellente morbidezza, vellutato con una sensazione gustativa equilibrata ed elegante.
Profumo	Intenso e persistente con equilibrato sentore di vaniglia
Abbinamenti	Secondi piatti di eccellente con gli arrosti e le carni alla griglia. arrosto
Temperatura di servizio	18 gradi

DATI DI PRODUZIONE

Esposizione	Sud-Est
Altitudine	120-230 m
Tipologia terreno	Medio impasto
Allevamento	Tendone e spalliera
Densità impianto	1500-3000
Età ceppi	20-35
Resa per ettaro	95
Epoca vendemmia	Ottobre
Tipo raccolta	Manuale

Metodi di difesa Integrata- biologica

Vinificazione con macerazione della vinaccia di 7/8 gg per l'estrazione dei polifenoli, separazione del mosto fiore del torchiato, fermentazione a temperatura controllata e separazione statica della feccia con frequenti travasi durante il periodo invernale e primaverile.

Maturazione Acciaio e cemento

Affinamento 3 anni presso il produttore durante i quali deve passare un anno in botti di rovere e sei mesi in bottiglia

Invecchiamento 3-5
consigliato