

Diecicoppe

IGP Colline Pescaresi

Pasetti

Il Diecicoppe Igp Colline Pescaresi dell'azienda Pasetti è un vino rosso esuberante, giovane e fresco frutto del sapiente incontro tra uve di Montepulciano d'Abruzzo e Cabernet. Un insieme di profumi, colori e sapori che nel bicchiere equivale ad un'autentica esplosione.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosso
Disciplinare	IGP Colline Pescaresi
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	Pescosansonesco e Castiglione
Vitigno	Montepulciano Abruzzo e Cabernet 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosso rubino carico con sfumature violacee
Gusto	Si apre con aromi di ciliegia e mora matura, frutti di sottobosco e maraschino. L'eucalipto e il pepe regalano note balsamiche e speziate esaltate dai tannini marcati ma eleganti. Vino maschio, equilibrato, persistente
Abbinamenti	Zuppe di verdura, zuppe di legumi, secondi piatti di agnello, capretto e carni cucinate con erbe aromatiche
Temperatura di servizio	18° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	550 m s.l.m. m
Tipologia terreno	Argilloso/calcareo e roccia nel sottosuolo
Resa per ettaro	120 quintali
Epoca vendemmia	Seconda decade di Ottobre
Vinificazione	In rosso, con macerazione delle uve per circa 10 - 12 giorni. La fermentazione alcolica avviene con l'ausilio di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica spontanea
Affinamento	4 mesi in acciaio e successivi 3 mesi in bottiglia