

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