



ROSSO

Terre di Chieti IGP Passito

PRESENTAZIONE

Rosso Terre di Chieti IGP Passito da Montepulciano in purezza, ottenuto attraverso una macerazione prolungata sulle bucce che esalta la componente polifenolica e la profondità cromatica, seguito da fermentazione a temperatura controllata e svolgimento della malolattica in acciaio, quindi affinato in tonneau per armonizzarne la struttura.

Si presenta con un intenso rosso carminio dai riflessi violacei, vivido e concentrato.

Al naso si distingue per grande ampiezza e definizione, con un profilo dominato da frutta matura e confettura, arricchito da eleganti note speziate e leggere sfumature vegetali che ne aumentano la complessità percettiva senza appesantirne lo stile, mentre un accenno floreale contribuisce alla finezza complessiva.

Il sorso è pieno e avvolgente, con una tessitura tannica fitta ma ben levigata e una marcata rotondità che sostiene una dolcezza misurata; l'acidità, ben calibrata, dona slancio e bevibilità, bilanciando una componente alcolica importante ma integrata.

Il finale è lungo, caldo e coerente, con ritorni fruttati e speziati, in uno stile che privilegia eleganza e freschezza rispetto alla pura potenza.



UVAGGIO

➤ 100% Montepulciano d'Abruzzo

TERRITORIO

Un paesaggio dinamico dove il respiro dell'Adriatico incontra le correnti fresche dell'Appennino, creando un microclima vibrante che modula maturazione e concentrazione; i suoli di matrice argilloso-calcareo trattengono l'acqua e restituiscono struttura, mentre luce intensa e ventilazione costante preservano fragranza e integrità aromatica, imprimendo al vino un carattere autentico, profondo ma sempre teso.

FERMENTAZIONE

Fermentazione a cappello sommerso per 25 giorni con numerosi rimontaggi.

AFFINAMENTO

Affinato in tonneau e barrique.

ROSSO

Terre di Chieti IGP Passito

CARATTERISTICHE

COLORE E SFUMATURE

Rosso carminio intenso, tendente al violaceo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C.

TAPPO

Neutrocork (Amorim)

ABBINAMENTO CIBI

Si abbina con brasati, selvaggina, carni rosse alla griglia e formaggi stagionati; interessante anche con piatti speziati o a base di riduzioni.

ANALISI

ACIDITA': 5,50 gr/lt

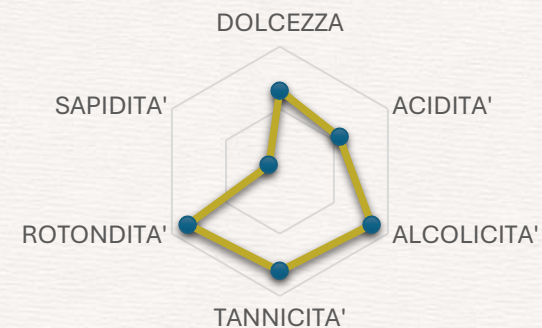
PH : 3,52

RESIDUO ZUCCHERINO : 9,20 gr./lt.

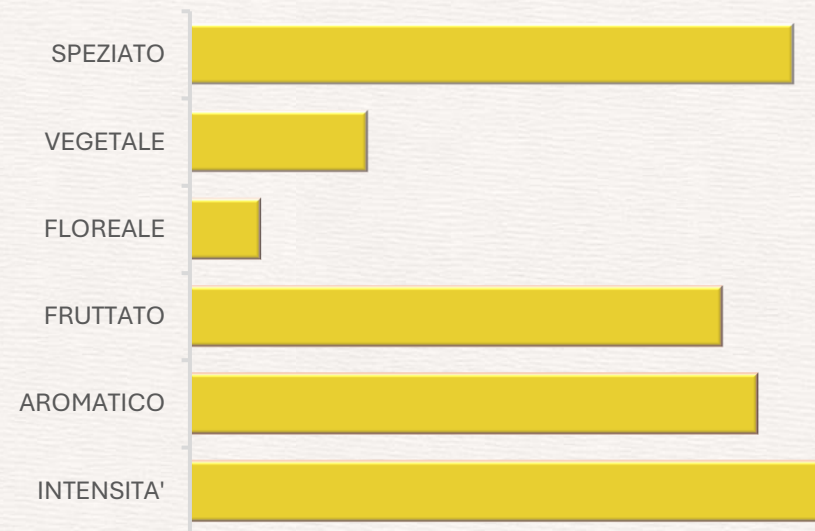
GRADAZIONE ALCOOLICA : 15,50% vol.



NOTE GUSTATIVE



NOTE OLFATTIVE



ROSSO

Terre di Chieti IGP Passito

PACKAGING

CAPACITA' E PESO LORDO DELLA BOTTIGLIA

0,75 lt. (Bordolese Decò Medium) - 1650 g

SCATOLE/BOTTIGLIE PER BANCALE

90 / 540

DIMENSIONI DELLA SCATOLA

Base 30,5 x 26 cm - altezza 18 cm

PESO LORDO DELLA SCATOLA

10,35 Kg

DIMENSIONI DEL PALLET

Base 80 x 120 - altezza 180 cm

PESO LORDO DEL PALLET

950 Kg

CODICE EAN BOTTIGLIA

8034125521586

CODICE EAN SCATOLA

8034125521678



PREMI

ANNUARIO "MIGLIORI VINI D'ITALIA"

✓ 2025 - 94 points

ASIA WINE TROPHY

✓ 2025 - GOLD MEDAL

AWC VIENNA INTL. WINE CHALLENGE

✓ 2025 - SILVER MEDAL