



CANTINE MUCCI

“Cantico” - Montepulciano d’Abruzzo
Denominazione d’origine Controllata

Zona di produzione: Comune di Torino di Sangro, provincia di Chieti, collina in dolce pendio, altitudine 150 mt s.l.m., terreno di medio impasto, presenza di ciottoli.

Luogo di vinificazione ed imbottigliamento: C.da Vallone di Nanni, Torino di Sangro (CH) Abruzzo Italy.

Varietà delle uve: Montepulciano d’Abruzzo 100%.

Sistema di allevamento: Spalliera mt. 1,30 x 2,50 cordone speronato.

Epoca di raccolta: dal 10 al 15 ottobre.

Contenuto zuccherino: 24° Brix.

Pigiatura: Diraspa-pigiatura con pigiatrice orizzontale a basso numero di giri. Temperatura del pigiato 18°C.

Macerazione: Con sistema Ganimede termocondizionato. Temperatura di macerazione 28-30°C. Durata della macerazione 10gg.

Svinatura: Dopo 11 gg in assenza di residuo zuccherino, aggiunta di tannino pro-antocianidinico.

Pressatura: Pressa orizzontale pneumatica con gabbia chiusa in acciaio; successivo riempimento delle barriques.

Fermentazione malolattica: Al riempimento delle barriques innesco della f.m.l., travaso dopo 15gg con f.m.l. completata.

Maturazione e affinamento: Permanenza in barriques per 12/13 mesi, legno Allier, grana fine media tostatura, in locale condizionato per temperatura ed umidità, tagli e colmature durante tutto il periodo.

Dati analitici: Alcool 13,50; acidità totale 5,80; pH 3,60.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, sentori di frutta matura, mora, lampone in abbinamento a spezie; sapore asciutto, armonico, pieno di buona struttura, equilibratamente tannico, caldo di salda struttura.

Abbinamento gastronomico: servito a 16-18°C per accompagnare primi piatti saporiti, come pappardelle al sugo di lepre, stracci di grano saraceno al sugo di agnello, gnocchetti in salsa di cinghiale. Accompagna secondi piatti come castrato, stracotto di muscolo, ossi buchi di manzo; con formaggi a pasta dura lungamente stagionati.

Winery Grower: Nicola Mucci,

Wine makers: Valentino Mucci, Leo Cantarini.

Export manager: Aurelia Mucci, Maurizio Lattanzio.



Bottiglia da 0,750 ml
cassa: 6 bottiglie