



CANTINE MUCCI

“Santo Stefano” - Montepulciano d’Abruzzo

Denominazione d’origine Controllata

Zona di produzione: Comune di Casalbordino, provincia di Chieti, altopiano ciottoloso a mt. 100 s.l.m.

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

Varietà delle uve: Montepulciano, Cabernet Sauvignon

Sistema di allevamento: Tendone 2,00 x 2,50 mt. a tralcio rinnovato.

Epoca di raccolta: dal 5 al 10 di ottobre Montepulciano; 10-15 Settembre Cabernet Sauvignon.

Contenuto zuccherino: 23° Brix.

Pigiatura: Diraspa-pigiatura con pigiatrice orizzontale a basso numero di giri. Temperatura del pigiato 20°C.

Macerazione: Con sistema “Ganimede” termocondizionato; aggiunta di lieviti selezionati. Temperatura di macerazione 26-28°C. Fino a 8° Brix, temperature di 28-30°C da 8° Brix a zero. Durata della macerazione 7 giorni.

Svinatura: Dopo 7 giorni in assenza di zuccheri residui.

Pressatura: Pressa orizzontale pneumatica con gabbia chiusa in acciaio; il 50% del vino viene messo in barrique ed il restante in serbatoio d’acciaio.

Fermentazione malolattica: A fine fermentazione innesco con batteri lattici selezionati, sia la parte in barrique sia quella in serbatoio.

Maturazione e affinamento: Dopo f.m.l. travaso e solfitazione, per la parte in barriques, affinamento in locale condizionato.

Dati analitici: Alcool 13,5%; acidità totale 6,00; pH 3,60.

Caratteristiche organolettiche: Colore rosso rubino intenso, odore di frutta matura in abbinamento a sentori speziati e di vaniglia; pieno, morbido con buona struttura, moderatamente tannico ed equilibrato.

Abbinamento gastronomico: Si serve a 16-18°C per accompagnare antipasti come terrine da selvaggina, pasticci di carne, patè rustici preparati senza o con poco fegato. Primi piatti quali spaghetti alla chitarra, timballo, ravioli, tagliolini; secondi piatti come lonza di maiale, costatelle di castrato, grigliate di carne. Accompagna inoltre formaggi a pasta dura stagionati.

Wine Grower: Nicola Mucci,

Wine makers: Valentino Mucci, Leo Cantarini.

Export manager: Aurelia Mucci, Maurizio Lattanzio.



Bottiglia da 0,750 ml
cassa: 12 bottiglie