ACQUISTATO IL .....

Montepulciano d'Abruzzo DOC Bisanzio 2022 2022

Il Montepulciano nato per essere goduto fin da giovane

Bisanzio, Montepulciano DOP targato Codice Citra, è un bel esempio della potenzialità del Montepulciano. Un vitigno ricco di carattere, perfetto per dar vita a vini destinati a un lungo invecchiamento, ma che è anche in grado di esprimersi al meglio in prodotti, come questo, nati per essere goduti fin da giovani. La vinificazione è tradizionale, con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. L'affinamento avviene in apposite vasche di acciaio inox, il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromaticiviene passato in botti di legno capaci di esaltarne le caratteristiche organolettiche. Colore rosso rubino intenso, al naso presenta un bouquet elegante, in cui sentori di amarena e di frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici. In bocca si rivela un vino pieno, armonico, con un bel tannino, tipico per il vitigno Montepulciano. Lungo e piacevole è il finale.

Codice Citra rappresenta la più grande comunità di soci vignaioli abruzzesi in cui si raggruppano 3.000 famiglie unite dal rispetto per la natura. La sede principale, l'imponente cantina, si trova a Ortona, in provincia di Chieti. Pochi chilometri la separano dal mare. Qualcuno in più dai primi rilievi degli Appennini. Nel mezzo c'è un altro mare. E' quello rappresentato dalle tante vigne che suddividono ordinatamente la campagna circostante. Basti pensare che sono circa 6.000 gli ettari di vigneto che fanno capo alla Citra e che la cantina è dotata di ben due linee di imbottigliamento capaci di sfornare 20.000 bottiglie di vino l'ora. Ma questi numeri non devono spaventare. Anche se grande, e Codice Citra lo è davvero, questa cantina non ha mai perso il gusto (e il piacere) di produrre buoni vini. Profondamente legati al loro territorio di origine, da 45 anni, sono un punto di riferimento per la regione.

La Vigna

Terreno	Terreni di medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Misto Pergola abruzzese - Spalliera
Densità imp.	2300

Il Vino

Tipologia	Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	16 gradi
Quando Berlo	entro 5 anni
Abbinamento	Aperitivo, Menu di carne, Fine pasto
Vinificazione	i grappoli sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata in vasche di acciaio inox, dove il mosto a contatto con le vinacce tramite rimontaggi giornalieri ottiene l'estrazione del colore e dei precursori aromatici
Sensazioni	intenso con profumi di amarena e frutti di bosco, gusto pieno di buona struttura e morbida tannicità dal finale persistente

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821