

ANTICO PODERE

Molise Rosso DOC

Denominazione: Molise Rosso DOC

Comune di Produzione: Campomarino (CB)

Uve: Montepulciano 100%

Grado Alcolico: 13.5%vol

Quota Altimetrica vigneto : 50 Metri slm

Età dei vigneti : oltre 40 anni

Resa in litri/ Ettaro: 8000 litri/ha.

Sistema di Allevamento: Tendone

Epoca di vendemmia: Dalla prima decade di ottobre.

Data immissione sul mercato: Aprile di almeno due anni successivi all'annata di raccolta.

Prima annata prodotta: 2016

Fermentazione alcolica e macerazione : I grappoli diraspatis non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di aromi, colore e tannini dalle vinacce. Terminata la macerazione, che varia da 9 a 12 giorni, si effettua la svinatura.

Fermentazione malolattica ed affinamento: Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica . Quest'ultima dura circa 10 giorni ed avviene ad una temperatura di 20°C. *Antico Podere* è affinato in botti di rovere da 500 litri di primo e secondo passaggio; prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 4 mesi in bottiglia.



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Rosso rubino con riflessi rosso rubino, Antico Podere all'olfatto ha frutto rosso maturo e spezia , pieno, rotondo e scorrevole esprime grande equilibrio.

Piatti da abbinare: primi piatti elaborati al sugo rosso, braciolo al ragù, carne alla griglia, lepre in umido, agnello "cace e ova", spezzatino al sugo, pampanella.

Temperatura di Servizio: 18-20°C

Tenute Martarosa

Via Madonna grande 11

86042 Campomarino (CB) Italia



Tel: 0875 57156

mail: info@tenutemartarosa.com

web: www.tenutemartarosa.com