

DUE VERSURE ROSSO

Terre degli Osci IGT

Denominazione: Terre Degli Osci Indicazione Geografica Tipica

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 e 15 anni

Resa in litri/ Ettaro: 9500 litri/ha.

Sistema di Allevamento: Tendone e Guyot

Epoca di vendemmia: Dalla prima decade di ottobre .

Data immissione sul mercato: Aprile dell'anno successivo all'annata di raccolta.

Prima annata prodotta: 2017

Fermentazione alcolica e macerazione : I grappoli diraspati 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 7 a 9 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. Prima dell'immissione al consumo trascorre almeno 3 mesi in bottiglia .



NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: Rosso rubino con riflessi violacei.

Naso: Succoso e tipico con ricordi di fiori macerati in alcol e china, pieno di frutti neri compatti.

Palato: La bocca è secca e succosa con dei tannini copiosi e fitti che rendono il gusto setoso e pieno. Finale rotondo e fruttato.

Piatti da abbinare: Primi piatti al sugo rosso come i fusilli alla molisana, chitarrina al sugo di ventricina, lampascioni uova e salsiccia, galletto ripieno, peperoni imbottiti, arrosticini.

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