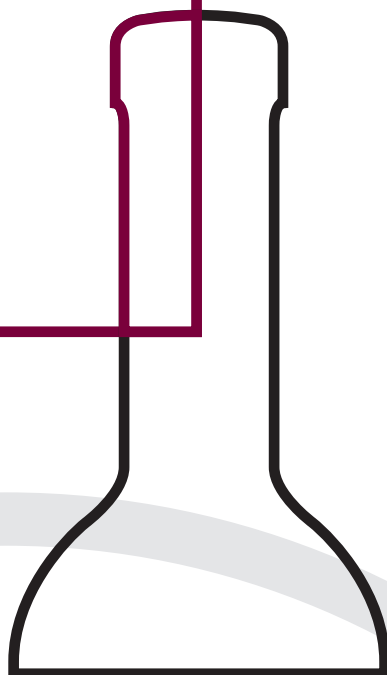


MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOCG 2011



Azienda RASICCI
Tipologia VINO ROSSO
Area CONTROGUERRA
Vitigno MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

Caratteristica dei vigneti:

Comune	Controguerra
Superficie	Circa 1,5 ettaro
Altitudine	230 metri s.l.m.
Orientamento	Sud, Sud-Est
Suolo	Argilloso
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Densità	5.000 ceppi per ettaro
Anno di impianto	2003
Resa media	1,5 Kg per ceppo
Vendemmia	30 Settembre 2011
Bottiglie prodotte	5.400

Analisi chimico-fisica (dati indicativi)

Grado alcolitico	15,00% Vol.
Solforosa libera	N.D.
Solforosa totale	67,00 mg/Lt.
Acidità totale	5,8 gr/Lt.
Zuccheri residui	N.D.
Estratto secco totale	35,6 gr/Lt.

Vinificazione

Raccolta delle uve in cassette DA 20 Kg.
Diraspatura e fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 28°C per 7-8 giorni (Fermentazione Naturale)
Affinamento in barriques di rovere per un anno.
No filtraggi, no chiarifiche.

Analisi Organolettica

Inizialmente prevale una nota "neutra" ferrosa, quasi ematica. Man mano che si lascia respirare, affiorano con sempre maggior vigore le note fruttate e successivamente il bouquet si arricchisce ancora con le spezie (in particolare il pepe).

Dal punto di vista gustativo abbiamo notato un corpo ancora maggiore rispetto alle annate precedenti, che esce fuori un pò più alla distanza. Inizialmente emergono quasi ruvidamente l'alcool e un tannino quasi graffiante; poi col passare del tempo il vino prende corpo e struttura, e tutto l'insieme di elementi che prima sembravano dissonanti acquistano un'armonia incredibile.

Il vino è vivo, dinamico e pur essendo dotato di notevole tenore alcolico le note più in evidenza sono quelle di frutta rossa fresca, quasi acerba, e di spezie che rendono il sorso quasi piccante, e questo lascia la voglia e la curiosità di assaggiarne sempre un altro pò.