

VINO DELLA CASA ROSSO

UVE

Selezione di uve autoctone a bacca rossa.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumi di frutta rossa matura. Di buona struttura, è morbido, equilibrato, di buona persistenza e di pronta beva.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti in salsa rossa, secondi a base di carni rosse e selvaggina, formaggi semi-stagionati e salumi.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

GRAPES

A selection of native red grape varieties.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella massif and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins at controlled temperature in stainless steel fermentation tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red with bright purple hues. Generous aroma of red fruit and delicate spicy notes. Soft, with good structure, balanced and with good length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Perfect for traditional Mediterranean dishes, it pairs very well with first courses with meat sauces as well as with red and white grilled meat. Great with several medium-aged cheeses.

ALCOHOL CONTENT

12,5% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw cap.