



PADAMI VINO ROSSO DA UVE APPASSITE

DENOMINAZIONE: VINO ROSSO DA UVE APPASSITE

PROVENIENZA: Abruzzo - Zona Orsogna (CH)-(432m s.l.m.).
Microclima tra la Majella (2.793 m s.l.m.) e il mare Adriatico (forti escursioni termiche)

COLORE:
Rosso rubino intenso con lievi sfumature violacee, granato con l'invecchiamento

GRADAZIONE ALCOLICA: 14,5%Vol

VITIGNI PRINCIPALI: 100 % Montepulciano

VINIFICAZIONE: Vino biodinamico Demeter:

1. Fermentazione spontanea
2. Stabilizzazione tartarica naturale (freddo invernale)
3. Bassi solfiti: -50% del vino comune

TECNICA DI APPASSIMENTO:

L' appassimento delle uve avviene attraverso la tecnica del "taglio reciso". I grappoli si asciugano sulla pianta

PROFUMO:
Note prevalenti fruttate e profumi speziati di origine terziaria (affinamento)

SAPORE:
Armonico, vellutato, morbido e di lunga persistenza

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:
Carni rosse, selvaggina ma anche dolci al cioccolato e formaggi.
Vino da conversazione

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 14-16° C

ALLERGENI: contiene bassi solfiti