
DIECICOPPE

ROSSO COLLINE
PESCARESI IGP



DATI ANALITICI

Alcol: 13,20 - 13,60 % v/v

Zuccheri: 2,50 - 3,50 g/l

pH: 3,40 - 3,60

Acidità totale: 5,00 - 5,50 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,30 g/l

ABBINAMENTI

Aperitivi, primi piatti rossi,
legumi, agnello, maiale.

UVA

ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Castiglione a Casauria a 350 m s.l.m. e Pescosansonesco a 550 m s.l.m. Il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argillosa, sciolto, profondo, lievemente in pendenza, esposto a sud-est.

CARATTERISTICHE DELLA VARIETA':

Il Cordisco è una varietà autoctona Abruzzese. Se bevuto giovane può risultare astringente a causa dei tannini poco maturi; tagliato con il Cabernet Sauvignon rimane più morbido e gradevole.

VINO

VIGNETO

Cordisco e Cabernet Sauvignon in proporzione variabile, densità di 5200 ceppi/ha, resa massima da disciplinare di 240 q/ha, raccolta meccanica nella prima decade d'ottobre.

VINIFICAZIONE

In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 6 - 8 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18 - 20 °C.
Fermentazione malolattica spontanea.

AFFINAMENTO

In acciaio e successivo affinamento in bottiglia. Da conservare a 14 - 16 °C e consumare preferibilmente entro 4 anni dalla vendemmia.

ANALISI SENSORIALE

Rosso rubino con sfumature violacee, si apre con aromi di ciliegia e mora, maraschino e delicate note vegetali. In bocca è molto morbido, equilibrato e persistente.
