



## Peta-Ciato Rosso IGT

### **Vitigni**

100% Montepulciano.

### **Vigneto**

Il sistema di allevamento è prevalentemente a cordone Speronato con qualche appezzamento piantato a "CAPANNETO", tendone Abruzzese/Molisano. La produzione media del cordone speronato è di 10 Ton per ettaro, mentre per il "Capanneto" è di 12 Ton per ettaro.

### **Tecnica produttiva**

Dopo una attenta valutazione della maturazione e dello stato sanitario delle uve, si procede alla vendemmia manuale delle Stesse, trasportate subito in cantina per la pressatura ed il controllo delle temperature di fermentazione. Questo vino è stato valutato e preparato per un consumo in annata, quindi fresco e fragrante con esaltazione di aromi e profumi.

Il nostro rosso matura in botti da 25 ettolitri per 3 mesi fino alla primavera successiva alla vendemmia, epoca della sua messa in bottiglia.

### **Alcohol**

13 % vol.

### **Caratteristiche**

Colore: rosso carico ed profondo, con riflessi violacei. Profumo: frutta matura, marasca e lampone. Note di spezie sul finale.

Profumo: frutta matura, marasca e lampone. Note di spezie sul finale.

Sapore: morbido, sapido, leggermente tannico ma pieno ed avvolgente.

### **Abbinamenti**

Consigliato con carni sia bianche che rosse, arrostiti. Per osare provatelo con pesce grigliato. Piacevole anche da solo.

**Servire alla temperatura: 16-18°C.**