



Peta-Ciato Riserva Rosso DOC

Vitigni

85% Montepulciano 15% Aglianico.

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 nasce da due vitigni, la vendemmia manuale avviene all'inizio di ottobre. Dopo la vinificazione separata dei due vitigni viene fatto il Blend in funzione della potenza e del colore del Montepulciano e dell'eleganza dei Tannini dell'Aglianico. Il taglio così composto staziona per tre anni in Botti di legno da 25 Ettolitri. Affina poi in acciaio fino alla messa in bottiglia.

Alcohol

14% vol.

Caratteristiche

Colore: rosso carico ed intenso, tendente al granato lucente con l'invecchiamento.

Profumo: Vinoso, etereo, con note di vaniglia e speziato sul finale.

Sapore: Leggermente tannico, avvolgente, pieno e gustoso.

Abbinamenti

Consigliato con carni alla griglia, agnello arrosto, lepre in salmì e provoloni molto stagionati. Piacevole anche da solo.

Servire alla temperatura: 16-18°C.