

SANGIOVESE TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Sangiovese 100%.

AREA DI PRODUZIONE

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

TERRENI

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

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Non prima del mese di aprile/maggio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale in rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino intenso. Profumi eleganti di frutta rossa matura, con fini note speziate di tabacco e pepe. 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% alc./vol.

GRAPES

Sangiovese 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

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

SELLING PERIOD

No earlier than April/May of the year after that of vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Cold maceration of pressed grapes; soft pressing; fermentation in steel tanks at controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Intense ruby red colour. Elegant nose of ripe red fruit with fine spicy notes of tobacco and pepper. With a good structure and length, it is soft, balanced and ready to drink.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Starters, first courses with tomato sauce, red meat and game, semi-mature cheeses and cold cuts.

ALCOHOL CONTENT

12,5% alc./vol.



Dimensione bottiglia
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS. Available either with traditional cork or BVS screw top.