

TIRABUCCIA by Roveri

StroZZa PreTi

CERASUOLO D'ABRUZZO D.o.c.

Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 100%
Zona di produzione	Comune di San Vito Chietino
Vendemmia	2°/3° decade di ottobre, raccolta a mano.
Vinificazione	Lavorazione: questo vino si ottiene grazie alla vinificazione di uve destinate al vino rosso riserva; la raccolta viene effettuata nella 2°/3° decade di ottobre, segue macerazione a contatto con le bucce in botte di ciliegio.
Affinamento	L'affinamento in vasca di cemento con ripasso di bucce esauste di Montepulciano d'Abruzzo per una produzione massima di sole 2200 bottiglie
Gradazione	14,5% Questo vino è il risultato di una scommessa vinta con la natura e con le persone.
Descrizione	Il Colore rosso intenso come brace e i suoi riflessi violacei tradiscono un carattere indomito. Olfatto: intensi sentori di frutta rossa, tendenti alla ciliegia, alla fragola, alla mandorla. Gusto: è un vino "elettrico" di 14,5% gradi e si sentono tutti. In bocca è poderoso, con bilanciata morbidezza e acidità, molto persistente. Al calice è un vino "maleducato" e stupisce per la verace schiettezza abruzzese e contadina. Al tavolo il suo colore fresco inganna il commensale con abbinamenti eclettici, dai brodetti di pesce alle carni rosse. Poderoso sul piccante. Fresco e piacevole ma con la struttura di un grande rosso. Quindi va bevuto come fosse un vino rosso ma alla temperatura di un bianco.

Temperatura di servizio

Temperatura di servizio: 14°-16°

