

CAROSO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO



CITRA

CAROSO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

CAROSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Rosso.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Montepulciano.

Composizione dei terreni: terroir diversi, ma tutti caratterizzati da un impasto con un'alta componente calcarea, avvolti da condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del massiccio della Majella, alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica.

Altimetria: 150-400 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato di oltre 20 anni e pergola abruzzese di oltre 30 anni.

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettolitri di vino per ettaro: 56.

Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di ottobre, prima decade di novembre.

Vinificazione: i grappoli raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino, dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

Affinamento: in botte grande e barrique.

Colore: rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei e bordature granata.

Odore: intenso ed ammaliante, con note di frutti di bosco ed amarena. Ha profumi di notevole complessità in cui gli aromi balsamici ed il fruttato si coniugano alle note speziate.

Sapore: elegante e potente, dalla ricca trama tannica. Le sensazioni retroolfattive sono caratterizzate da frutta rossa (amarena) amalgamate a sentori di spezie e liquirizia, con un finale complesso e di lunga persistenza.

Gradazione Alcolica: 14,0% Vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Abbinamenti: antipasti di salumi, formaggi vari stagionati, primi piatti importanti a base di sughi di carne, tartufo e funghi porcini. Ideale con arrostiti e cacciagione da piuma e da pelo.

CAROSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Wine category: Red.

Location of vineyards: Hills of the Province of Chieti.

Grapes: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Soil composition: Different terroirs, all characterized by a highly calcareous mixture, in micro-climatic conditions varying from the piedmont of the Majella massif, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast.

Altitude: 150-400 m above sea level.

Exposure: South, South-East.

Cultivation system: 20 year old runner system and 30 year old Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: Average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 56.

Harvesting period: Second and third ten-day period of October, first ten-day period of November.

Vinification: Hand picked and selected grapes, traditionally vinified by a long maceration of the skins at a controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process.

Refinement: In large casks and barriques.

Colour: Intense ruby red with light violet nuances and garnet rims.

Bouquet: Intense and charming, with mulberry and sour cherry hints. It offers remarkably complex scents, with balsamic and fruity aromas combined with spicy notes.

Taste: Elegant and powerful, endowed with a rich tannic weft, with distinct notes of red fruit (mulberry) together with spice and liquorice scents, a complex persistent finish.

Alcohol content: 14,0% Vol.

Service temperature: 18/20 °C.

Food pairing: Cold cuts, appetizers, seasoned cheeses, important first courses with meat sauces, truffles and mushrooms. Ideal with roasts and feather or coat game.

CAROSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Rot.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Bodentypologie: verschiedene Terroirs, alle mit einem ziemlich tonhaltigem Kneten, in mikroklimatischen Bedingungen, die aus Piedmont vom Massiv Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern.

Höhe ü.d.M.: 150-400 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-Ost.

Zuchtart: 20 Jahre alt Ausläufersystem und 30 Jahre alt Weinlaube.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenreife: (Hektoliter pro Hektar): 56.

Weinreifezeit: Zweite und dritte Dekade von Oktober, erste Dekade von November.

Weinbereitung: mit Hand gelesene Trauben werden traditionell mit langer Aufweichung der Schalen bei kontrollierter Temperatur bereitet. Moste werden abgezogen und in Tanks aus Edelstahl nach Umfüllung am Ende der malolaktischen Gärung abgeklärt.

Verfeinerung: In großem Fass und französischem Barrique.

Farbe: Heftig rubinrot mit leichten veilchenblauen Nuancen und Granat Rändern.

Bukett: Intensiv und bezaubernd mit Noten von Waldbeeren und Weichselkirsche. Hochkomplexe Düfte, wobei kombinieren balsamische und fruchtige Aromen mit Noten von Gewürzen.

Geschmack: elegant und kräftig, mit reichem Tannineinschlag. Nacholmische Empfindungen sind mit roten Früchten (Weichselkirsche) charakterisiert, mit Ahnungen von Gewürzen und Lakritze, und lang anhaltendem Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 14,0% Vol.

Diensttemperatur: 18/20 °C.

Gastronomische Vereinigung: Salami, reifer Käse, Hauptgerichte mit Fleischsoßen, Trüffel und Steinpilze. Ideal mit Braten und Federer Haarjagdbeute.



CITRA VINI Soc. Coop. - C.da CUCULLO
66026 ORTONA (CH) - ABRUZZO - ITALIA
Tel. +39 085 9031342 - Fax +39 085 9031332
citra@citra.it - www.citra.it