CITRA TRAMONTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

CITRA

CITRA TRAMONTO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

CITRA TRAMONTO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Rosso.
Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.
Uve: 100% Montepulciano.
Composizione dei terreni: terreni ghiaiosi e ricchi di microelementi. Il microclima preponderante è dettato dall'influsso positivo delle brezze marine che risalgono i fondo valle per raggiungere le zone pedemontane, creando così le condizioni microclimatiche ottimali per la maturazione delle uve.
Altimetria: 120-350 m. s.l.m.
Esposizione: Sud, Sud-Est.
Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.
Resa ettolitri di vino per ettaro: 85.
Epoca di vendemmia: dalla metà di ottobre.
Vinificazione: i grappoli raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata in appositi serbatoi di acciaio inox. Frequenti rimontaggi della fase liquida (mosto) sulle vinacce assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici. Il vino così ottenuto, riposa e decanta in serbatoi di acciaio.
Affinamento: in serbatoi di acciaio inox.
Colore: rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei.
Odore: intensi profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola e sentori speziati come cuoio e pepe.
Sapore: pieno, di una buona struttura e morbida tannicità, con finale persistente.
Gradazione Alcolica: 13,0% Vol.
Temperatura di servizio: 18/20 °C.
Abbinamenti: primi piatti a base di sugo, arrosti e grigliate di carne, cacciagione, salumi piccanti (ventricina del Vastese D.O.P.) e formaggi stagionati. Vino da tutto pasto.

CITRA TRAMONTO
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: Pebbly soil, rich in microelements.
The prevailing microclimate is determined by the positive influence of the sea breeze rising through the valley to join the areas at the foot of the mountain, so creating the optimal microclimatic conditions to ripen grapes.
Altitude: 120-350 m above sea level.
Exposure: South, South-East.
Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.
Yield (hectolitres per hectar): 85.
Harvesting period: From the middle of October.
Vinification: Hand picked grapes are traditionally vinified by means of a long maceration of the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over onto marc to ensure colour extraction and aromatic precursors. Wine resulting from this process is left to decant in stainless steel tanks.
Refinement: In stainless steel tanks.
Colour: Intense ruby red with light violet nuances.
Bouquet: Intense scents of sour cherry and wild fruits, notes of violet and spiced hints such as leather and pepper.
Taste: Full-bodied and well-structured, endowed with smooth tannins and a pleasant and persistent finish.
Alcohol content: 13,0% Vol.
Service temperature: 18/20 °C.
Food pairing: Main courses containing rich sauces, roasted meat, game, cold cuts and seasoned cheeses. This wine can accompany the whole meal.

CITRA TRAMONTO
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Rot.
Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.
Traubensorten: 100% Montepulciano.
Bodentypologie: Kiesige Boden mit verschiedenen Mikroelementen.
Das überwiegende Mikroklima ist von positivem Einfluss der Seebrisen, die den Talboden entlang stiegen, um Gebiete neben dem Piedmont vom Berg Majella zu erreichen: die optimalen mikroklimatischen Bedingungen für Traubenreife sind so geschafft.
Höhe ü.d.M.: 120-350 m ü.d.M.
Lage: Süd, Süd-Ost.
Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzen.
Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 85.
Weinerntezeit: Ab Mitte Oktober.
Weinbereitung: die Hand gelesenen Trauben werden traditionell mit langer Aufweichung der Schalen bei kontrollierter Temperatur in eigens dazu bestimmten Tanks weinbereitet. Moste werden oft auf die Traubentrester umgepumpt, um Förderung von Farbe und aromatischen Vorzeichen zu versichern. Endlich ruht und klärt in Edelstahltanks ab.
Verfeinerung: In Edelstahltanken.
Farbe: Heftig rubinrot mit leichten bläulichen veilchenblauen Nuancen.
Bukett: Intensive Dufte von Weichselkirsche und Waldbeeren, Noten von Veilchen und würzigen Ahnungen wie Leder und Pfeffer.
Geschmack: vollmundig, von guter Struktur und reichem Tannineinschlag und lang anhaltendem Nachgeschmack.
Alkoholgehalt: 13,0% Vol.
Diensttemperatur: 18/20 C°.
Gastronomische Vereinigung: Hauptgerichte mit schmackhaften Soßen, Brat- und Rostfleisch, Jagdbeute, scharfe Salami (Ventricina del Vastese, D.O.P.) und reifer Käse. Dieser Wein kann die ganze Mahlzeit begleiten.

CITRA

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