

PALIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



CITRA

PALIO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

PALIO 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 dall'impasto esclusivo e condizioni microclimatiche che variano dal pede-montano del Monte Majella alle dolci colline, fino a giungere all'alta fascia della costa adriatica. Terreno calcareo - argilloso a falde.

Altimetria: 130-320 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato e pergola abruzzese.

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettoltri di vino per ettaro: 65.

Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di ottobre.

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

Affinamento: in botti grandi ed in barrique.

Colore: rosso rubino carico con leggeri riflessi violacei.

Odore: complesso ed intenso, spiccano sentori di amarena, prugna e more.

Sapore: corposo e rotondo, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole.

Gradazione Alcolica: 13,5% Vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Abbinamenti: primi piatti a base di sughi succulenti, minestre di legumi, arrosti e grigliate di carne. Ottimo con formaggi a media-lunga stagionatura.

PALIO 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: Exclusive mixture soils with microclimatic conditions varying from the foothills of the Majella mountain, to the sweet hills on the high side of the Adriatic Coast. Calcareous-clayey soil in layers.

Altitude: 130-320 m above sea level.

Exposure: South, South-East.

Cultivation system: Runner system and Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: Average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 65.

Harvesting period: second and third ten-day period of October.

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

Refinement: In big casks and barriques.

Colour: Intense ruby red with light violet nuances.

Bouquet: Complex and intense, sour cherry, plum and mulberry standing out from other scents.

Taste: Round, powerful and full-bodied, endowed with smooth tannins and a pleasant and persistent finish.

Alcohol content: 13,5% Vol.

Service temperature: 18/20 °C.

Food pairing: Main courses containing savoury sauces, green vegetable soups, roasted and grilled meat. Ideal with middle or long seasoned cheeses.

PALIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Rot.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Bodentypologie: Boden mit exklusiven Kneten in mikroklimatischen Bedingungen, die aus dem Piedmont vom Berg Majella bis zu den süßen Hügeln und dem hohen Gebiet von der Adriaküste ändern. Kalk- und Tonhaltiger Boden in Hängen.

Höhe ü.d.M.: 130-320 m ü.d.M.

Lage: Süd, Süd-Ost.

Zuchtart: beide Ausläufersystem und Weinlaube aus Abruzzo.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 65.

Weinerntezeit: Zweite und dritte Dekade von Oktober.

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: Nach dem ersten Ruhestand in Edelstahltanken wird die größte Menge in riesigen Fässern und die Kleinste in französischen Barriques abgeklärt.

Farbe: Heftig rubinrot mit leichten bläulichen veilchenblauen Nuancen.

Bukett: komplex und intensiv, Noten von Weichselkirsche, Pflaumen und Brombeeren.

Geschmack: körperreich, rund und kräftig, mit reichem Tannineinschlag und lang anhaltendem Nachgeschmack.

Alkoholgehalt: 13,5% Vol.

Diensttemperatur: 18/20 °C.

Gastronomische Vereinigung: Hauptgerichte mit schmackhaften Soßen, Gemüsesuppen, Brat- und Rostfleisch und reifer Käse.



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