

LAUS VITAE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.



CITRA

LAUS VITAE

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

LAUS VITAE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Tipo di vino: Rosso.

Zone di produzione: colline della provincia di Chieti.

Uve: 100% Montepulciano.

Composizione dei terreni: argilloso, calcareo.

Altimetria: 190-250 m. s.l.m.

Esposizione: Sud, Sud-Est.

Sistema di allevamento: filare a cordone speronato di oltre 10 anni e pergola abruzzese di oltre 30 anni.

Densità ceppi/ha: densità media 3500.

Resa ettolitri di vino per ettaro: 50.

Epoca di vendemmia: seconda e terza decade di ottobre.

Vinificazione: selezione e raccolta delle uve a mano, lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata.

Affinamento: iniziale affinamento in serbatoi di acciaio inox con successiva permanenza in botti grandi, fino al raggiungimento di una complessità strutturale necessaria a sostenere l'ulteriore evoluzione in botti piccole.

Tale procedimento fissa ed esalta le congenite peculiarità fruttate del vitigno Montepulciano.

Colore: rosso rubino intenso con sfumature violacee e porpora.

Odore: di frutta rossa, confettura di mora e marasca, sentori di viola. Apprezzabili nuances di vaniglia, cacao, nocciola, cuoio, liquirizia e pepe nero.

Sapore: pieno, caldo, corposo. Tannino dolce ed equilibrato. Con finale lungo e persistente.

Gradazione Alcolica: 14,0% Vol.

Temperatura di servizio: 18/20 °C.

Abbinamenti: primi piatti importanti, chitarrina al castrato, timballo all'abruzzese, pappardelle al cinghiale, porchetta, filetto al pepe verde, agnello scottadito, funghi porcini ripieni, polenta e salsiccia. Formaggi a stagionatura lunga: pecorino abruzzese di 5-8 anni.

LAUS VITAE 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: Clayey, calcareous.

Altitude: 190-250 m above sea level.

Exposure: South, South-East.

Cultivation system: 10 year old runner system and 30 year old Abruzzo trellis.

Density of plants/ha: average density 3500.

Yield (hectolitres per hectare): 50.

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

Vinification: Hand picked and selected grapes, long maceration of the skins at a controlled temperature.

Refinement: Wine first refines in stainless steel vats and later in big oak casks, until it reaches a high structural complexity in order to stand a further evolution in smaller barrels.

This procedure fixes and exalts the natural fruity peculiarities of the Montepulciano variety.

Colour: Intense ruby red with violet and purplish nuances.

Bouquet: Red fruit, mulberry and sour cherry preserve with a scent of violet. Appreciable nuances of vanilla, cocoa, nuts, leather, liquorice and black pepper.

Taste: Warm, full-bodied with a long-lingering taste. Sweet and balanced tannin.

Alcohol content: 14,0% Vol.

Serving temperature: 18/20 °C.

Food pairing: Important main courses, pasta "alla chitarra" with lamb, Abruzzo timbale, pappardelle with boar, roast pork, tenderloin with green pepper, roasted lamb, stuffed mushrooms, polenta with sausage. Aged cheeses: 5-8 years old Pecorino from Abruzzo.

LAUS VITAE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Weinart: Rot.

Produktionsgebiet: Hügel der Provinz von Chieti.

Traubensorten: 100% Montepulciano D'Abruzzo.

Bodentypologie: Kalk- und tonhaltig.

Höhe ü.d.M.: 190-250 m ü.d.M.

Lage: Süd, Südost.

Zuchtart: 10 Jahre alt Ausläufersystem und 30 Jahre alt Spalierrebe aus Abruzzo.

Stöcke/ha: Mittleres Bestockungsgrad 3500.

Traubenertrag (Hektoliter pro Hektar): 50.

Weinerntezeit: Zweite und dritte Dekade von Oktober.

Weinbereitung: Mit Hand gelesene und aussortierte Trauben, lange Aufweichung der Schalen bei kontrollierter Temperatur.

Verfeinerung: Erstverfeinerung in Tanks aus Edelstahl und folgende Ruhestellung in große Fässer, solange wie die nötige Strukturkomplexität erreicht wird, um weitere Entwicklung in kleinen Fässern zu halten.

Dies Verfahren bestimmt und erhebt die angeborenen Eigenschaften der Rebsorte Montepulciano.

Farbe: Heftiges rubinrot, mit veilchenblauen und purpurroten Abtönungen.

Bukett: Rote Früchte, Konfitüre von Brombeeren und Weichselkirschen, Veilchenduft. Wichtige Nuancen von Vanille, Kakao, Haselnuss, Leder, Lakritze und schwarzem Pfeffer.

Geschmack: Vollmundiges, körperreiches und langanhaltendes Geschmack, mit süßem und ausgeglichenem Tannin.

Alkoholgehalt: 14,0% Vol.

Diensttemperatur: 18/20 °C.

Gastronomische Vereinigung: Hauptgerichte, pasta alla chitarra mit Hammelfleisch, Pastete aus Abruzzo, Pappardelle mit Wildschwein, Porchetta, Filet mit grünem Pfeffer, Lammbraten, gefüllte Steinpilze, Polenta mit Wurst.

Reifer Käse: 5-8 Jahre alt Pecorino aus Abruzzo.



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