



Malbec Selezione

Uve: Malbec

Denominazione: Malbec Terre di Chieti IGP

Altitudine vigneto: 360 m slm

Tipologia terreno: Franco ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Spalliera

Produzione per ettaro: 60

Età media delle viti: 20 anni

Resa uva in vino: 65%

Epoca della vendemmia: Seconda decade di settembre

Vinificazione: Le uve vengono raccolte manualmente e dopo la diraspapigiatura avviene la fermentazione con macerazione ad una temperatura di 24 – 26 °C per circa 15 giorni. Durante la fermentazione, per favorire l'estrazione delle sostanze fenoliche dalle bucce, vengono effettuate delicate follature quotidiane ed alcuni délestage finalizzati anche all'arieggiamento del mosto. Al termine della fermentazione alcolica avviene la svinatura e le bucce subiscono una pressatura soffice. Durante le fasi di lavorazione delle uve, vengono utilizzati dei microrganismi in grado di colonizzare il mosto svolgendo una funzione bioprotettrice nei confronti di eventuali microrganismi indesiderati; questo ci consente di non utilizzare i solfiti prima e durante la fermentazione alcolica. I solfiti vengono aggiunti solamente al termine della fermentazione alcolica e malolattica.

Fermentazione malolattica: Completamente svolta

Affinamento: 12 mesi in tonneau di rovere francese, 12 mesi in acciaio sulle fecce fini e 6 mesi in bottiglia.

Colore: Colore rosso rubino.

Gusto e profumo: Ha sentore di Frutti di bosco giovani, liquirizia, con note di mirtilli neri, ciliegie e prugne fresche, chiari sentori vegetali di terra, genziana, sottobosco, felce, corteccia e tarassaco e note minerali più delicate di grafite.

Abbinamenti: Adatto all'abbinamento di antipasti e a tutti i piatti di carne, pietanze succulente come hamburger, stufati, cacciagione, formaggi stagionati, spiedini, arrosticini e salsicce alla griglia.

Gradazione: 13.5%

Temperatura di servizio: va servito a 16-18 gradi.