



Sorgente di qualità

TRITANO

Montepulciano D'Abruzzo Riserva
Denominazione di Origine Controllata

SCHEDA TECNICA

Regione: Abruzzo

Uve: 100% Montepulciano d'Abruzzo DOC

Classificazione: rosso secco

Locazione Vigne: Abruzzo

Impianti vigne: cordone speronato

Terreno: argilloso

Produzione: 70-90 q.li/ha

Bottiglie prodotte: 30.000

Vinificazione: durante la fermentazione le bucce sono lasciate a macerare per un periodo che dura dai 18 ai 21 giorni a seconda dell'annata affinché si possa ottimizzare l'estrazione dei fenoli, dei tannini, degli antociani e degli aromi di frutta. Sia la fermentazione alcolica (a temperatura controllata) che quella malolattica avvengono in vasche d'acciaio inossidabile.

Invecchiamento: dai quattro ai sei mesi in silos d'acciaio inossidabile e, successivamente, dai dieci ai dodici mesi in barrique.

Invecchiamento: dai quattro ai sei mesi in silos d'acciaio inossidabile e, successivamente, dai dieci ai dodici mesi in grandi botti di quercia.

Abbinamenti: il Tritano è un vino intenso, corposo e strutturato che eccelle con le carni rosse, l'haggis, le salse veraci, i funghi aromatici, i tartufi bianchi e neri e i formaggi granulosi e maturi.

Temperatura di servizio: 16-18°C

Modo di servizio: stappare e servire dopo un'ora avendo cura di mantenere costante la temperatura.

Bicchieri consigliato: burgundy