

# PASETTI Diecicoppe

ROSSO I.G.T. COLLINE PESCARESI

**Anno di Produzione:** 2015

**Zona di Produzione:** si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE) e Castiglione a Casauria, in zona pedemontana a 550 Mt. sul livello del mare a ridosso del Parco Nazionale Gran Sasso Monti della Laga con terreno argilloso/calcareo e roccia nel sottosuolo.

**Storia del Vino:** il Diecicoppe viene ottenuto dalla pigiatura delle uve Montepulciano d'Abruzzo e Cabernet, con una resa di 120 quintali per ettaro. Le uve, raccolte circa la metà di ottobre, subiscono una macerazione delle bucce per 10-12 giorni ed il vino ottenuto dopo un primo periodo di stoccaggio in contenitori Inox, viene assemblato e posto a maturare in bottiglie per un periodo di 3 mesi. Lo si può apprezzare sia fresco nella sua tipicità sia fatto maturare in bottiglia per 24 mesi.

**Caratteri Organolettici:** Rosso rubino carico con sfumature violacee, si apre con aromi di ciliegia e mora matura, frutti di sottobosco e maraschino. L'eucalipto e il pepe regalano note balsamiche e speziate esaltate dai tannini marcati ma eleganti. Vino maschio, equilibrato, persistente.

**Vendemmia:** seconda decade di Ottobre.

**Vinificazione:** In rosso, con macerazione delle uve per circa 10-12 giorni. La fermentazione alcolica avviene con l'ausilio di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica spontanea.

**Affinamento:** 4 mesi in acciaio e successivi 3 mesi in bottiglia.

**Modo di Servirlo:** lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l'arrivo. Al fine di cogliere ogni suo pregio, stappare la bottiglia e servire il vino a temperatura di 18° C in bicchieri di media dimensione.

**Abbinamenti Gastronomici:** ottimo con i primi piatti rossi, zuppe di verdure e legumi, agnello, capretto e carni cucinate con erbe aromatiche.

**Modi di Conservazione:** la bottiglia va tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 15-18 gradi ed una umidità intorno al 50%.

**Dati Analitici:**

Gradazione Alcolica:	13,45% Vol.
Zuccheri:	2,90 g/l
Acidità Totale	5,80 g/l
Estratto	31.40 g/l