



PASETTI

“HARIMANN”

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Montepulciano d’Abruzzo D.O.C.

Anno di Produzione: 2007

Zona di Produzione: si individua nel comprensorio di Pescosansonesco (PE), in zona pedemontana a 550 Mt. sul livello del mare. Ai piedi del massiccio del Gran Sasso d’Italia, in una zona molto ventilata, ricco di scheletro, sottosuolo roccioso, forti escursioni termiche, con terreno argilloso/calcareo.

Storia del Vino: il Montepulciano d’Abruzzo “*Harimann*” viene ottenuto dalle uve prodotte nei vigneti vecchi, con una resa media di 70 quintali/ettaro. Le uve raccolte manualmente nella prima decade di novembre vengono pigiate e poste a fermentare in tini inox per un periodo di 25/30 giorni. Successivamente alla svinatura dopo uno stoccaggio di circa 12 mesi si passa all’affinamento in barriques per un periodo di 24 mesi. Il termine Arimanni deriva dal radicale longobardo Harimann. Gli arimanni erano gruppi di uomini liberi con pieni diritti civili, cioè non soggetti in schiavitù, che si ponevano al servizio dei re o dei duchi per sopperire alle esigenze di difesa del regno longobardo. Ad essi venivano assegnate terre, nelle adiacenze delle città o in località strategiche, col compito di coltivarle e difenderle. Le Arimannie non erano un vero e proprio esercito, ma brigate di guerrieri professionisti, con un lauto stipendio alle dirette dipendenze delle istituzioni di potere longobarde. Dislocate nelle zone più a rischio di conflitti o scorrerie costituivano una forza di pronto intervento militare che si opponeva sia alle invasioni dall’esterno sbarrando la strada alle orde avversarie, sia alle azioni di bande all’interno, con presidi che costituivano un vero e proprio corpo di polizia a protezione del potere costituito. Quindi è evidente che i Longobardi delle arimannie, occupando una posizione di superiorità sulla popolazione originaria, si dedicarono anche ad attività di amministrazione politica, economica, agraria, svolgendo un ruolo fondamentale nella stabilità del regno longobardo.

Caratteri Organolettici: rosso rubino carico e di evidente consistenza. All’olfatto libera un bouquet intenso, complesso ed elegante di frutta rossa matura, ciliegia sottospirito, prugne, frutti di bosco e amarene, accompagnati da sentori di violetta e fiori rossi appassiti. Il ventaglio di aromi si amplia, dopo qualche secondo di ispirazione, con sentori di terziarizzazione che rimembrano il lento passaggio in barrique: mallo di noce, nocciole, caramello, tabacco, cuoio, liquirizia, cannella, pepe, chiodi di garofano ma soprattutto note delicate di cioccolato e aroma di caffè. Vino caldo, morbido, equilibrato da un’ottima acidità, molto persistente, dai tannini eleganti ed evoluti, vino polposo, quasi da “masticare”, pastoso, robusto e poderoso. Emblema dell’evoluzione del Montepulciano d’Abruzzo, l’Harimann può essere degustato, per apprezzare al meglio le sue qualità, dopo circa 8 anni dalla vendemmia e mostra il meglio di sé anche dopo 15-20 anni.

Vendemmia: prima decade di Novembre

Vinificazione: In rosso, con macerazione delle uve per oltre 25 giorni. Fermentazione alcolica con lieviti selezionati. Fermentazione malolattica spontanea.

Affinamento: 12 mesi in acciaio, 24/36 mesi in barriques di primo passaggio e successivi 18 mesi in bottiglia.

Modo di Servirlo: lasciare riposare il vino almeno 10 giorni dopo l’arrivo. Al fine di cogliere ogni suo pregio, si consiglia di stappare la bottiglia 3-4 ore prima, meglio se scaraffato; va servito in bicchiere ampio a temperatura di 18° C.

Abbinamenti Gastronomici: In bocca è persistente e si sposa con piatti ricchi e strutturati di lunghe cotture (carni rosse, cacciagione, formaggi molto stagionati) oppure rimane volentieri “single” per essere gustato,

come vino da meditazione, in un calice adatto e alla giusta temperatura e... perché no? anche con il cioccolato e un buon sigaro.

Modi di Conservazione: la bottiglia viene tenuta in posizione orizzontale in ambiente preferibilmente buio, lontano da rumori, con una temperatura tra i 12-18 gradi ed una umidità intorno al 60-80%. Il vino si presta ad un invecchiamento di ulteriori 15 anni dalla sua immissione al consumo.

Dati Analitici:

Gradazione Alcolica:	15,60% vol
Zuccheri residui:	2,3 g/l
Ph:	3,61 g/l
Acidità Totale:	5,60 g/l
Acidità volatile:	0,58 g/l