

---

## DIECICOPPE

---

ROSSO COLLINE PESCARESI  
IGP 2018



### DATI ANALITICI

---

Alcol: 13,20 - 13,60 % v/v

Zuccheri: 2,50 - 3,50 g/l

pH: 3,40 - 3,60

Acidità totale: 5,00 - 5,50 g/l

Acidità volatile: 0,20 - 0,30 g/l

---

### ABBINAMENTI

---

Aperitivi, primi piatti rossi,  
legumi, agnello, maiale.

---

---

## UVA

---

### ZONA DI PRODUZIONE:

I vigneti si estendono nel Comune di Castiglione a Casauria a 350 m s.l.m. e Pescosansonesco a 550 m s.l.m. Il terreno è caratterizzato da una matrice franco-argillosa, sciolto, profondo, lievemente in pendenza, esposto a sud-est.

### CARATTERISTICHE:

Il Montepulciano è una varietà autoctona Abruzzese. Se bevuto giovane può risultare astringente a causa dei tannini poco maturi; tagliato con il Cabernet Sauvignon rimane più morbido e gradevole.

---

---

## VINO

---

### VIGNETO

50% Montepulciano d'Abruzzo, 50% Cabernet Sauvignon, densità di 5200 ceppi/ha, resa di 120 q/ha, raccolta meccanica nella prima decade d'ottobre.

### VINIFICAZIONE

In rosso: macerazione e fermentazione in acciaio per 8 - 10 giorni con lieviti selezionati a temperatura controllata 18 - 20 °C. FML spontanea.

### AFFINAMENTO

3 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia. Da conservare a 16 - 18 °C e consumare preferibilmente entro i 24 mesi dalla vendemmia.

---

---

## ANALISI SENSORIALE

---

Rosso rubino con sfumature violacee, si apre con aromi di ciliegia e mora, maraschino e delicate note vegetali. In bocca è molto morbido, equilibrato e persistente.

