

Vino Rosso

il nostro Biodinamico.
Sincero come Natura crea!

Tenuta D'Antona



www.tenutadantona.it
[mail:tenutadantona@gmail.com](mailto:tenutadantona@gmail.com)



Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti: Contrada Ributtini, Cupello
Uve: Montepulciano d'Abruzzo 100% proveniente da agricoltura biodinamica
Altimetria s.l.m: 210 metri
Tipologia di terreno: Argilloso-calcareo
Esposizione: Sud-Est
Età delle viti: 25/30 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro : 1600
Resa per ettaro: 90 q.
Forma di allevamento: Pergola abruzzese
Epoca di vendemmia: metà ottobre

Vinificazione

Vinificazione: Dopo la raccolta, il processo fermentativo avviene grazie all'azione di lieviti indigeni e senza l'aggiunta di nessun additivo chimico, ma solo un adeguato controllo della temperatura. Il periodo di macerazione varia dai 10 ai 15 giorni. Tutta la fermentazione tumultuosa avviene in vasche di acciaio ma subito dopo il vino viene travasato in vasche di cemento dove seguirà la fermentazione malolattica. Al termine della fermentazione malolattica il vino viene messo in bottiglia senza seguire processi di chiarificazione invasivi, ma con la semplice aggiunta di piccole quantità di Metabisolfito. Dopo circa un mese di riposo in bottiglia il nostro rosso è pronto per la commercializzazione.
Temperatura della vinificazione: 25°C
Fermentazione melolattica: Si
Affinamento: In vasche in cemento vetrificato

Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica: 13,50% vol
Estratto secco: 32 gr/l
Acidità totale: 5,20
Ph: 3,40
Zuccheri residui: 3,50 gr/l

Caratteristiche organolettiche

Colore: Colore rosso rubino brillante
Odore: Inconfondibile frutta rossa
Sapore: Fresco di buona struttura con tannini morbidi

Modalità di servizio

Temperatura: 18°C
Abbinamenti: Primi piatti saporiti, arrosti, insaccati e formaggi