



## Aldebaran

Montepulciano d'Abruzzo DOC

.....

**Caratteristiche sensoriali:** Rosso rubino intenso. Al naso si apre con un ampio ventaglio di profumi, con sentori di frutta fresca matura, e confettura. Fanno capolino profumi secondari evoluti conferiti da un materia prima stramatura. In bocca esalta il suo gusto fruttato e vellutato di bacche rosse mature; un vino fresco, morbido al palato e con un'ottima persistenza aromatica.

**Abbinamenti gastronomici:** Primi piatti ben strutturati, brasati, carni alla brace, formaggi stagionati, uova, cacciagione, e carni rosse in generale.

.....

**Tasting notes:** **Colour:** lovely intense red ruby colour; **Nose:** firm, persistent nose, intensely fruity; aroma of fresh fruit well ripened and jam; **Flavour:** velvety, fruity palate of sweet ripe red berries; the tannins are easy on the tongue; great aromatic persistence

**Pairings:** it matches well-structured first courses, barbecued meats, mature and strong cheeses, eggs, game, red meats in general.



0,75 cl

## Scheda Tecnica

.....

**Tipo di vino:** Rosso fermo

**Classificazione :** Denominazione di Origine Controllata

**Vitigno:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**Gradazione alcolica:** 13.50% vol

**Area di Produzione:** ABRUZZO; Tenuta Casa Bianca in Castilenti (Te)

**Altitudine/Altimetria:** 250/300 mt. sul livello del mare

**Densità di impianto:** 5000 piante per ettaro

**Sistema di Allevamento:** Cordone Speronato

**Resa per Ettaro:** 50 HI

**Periodo di Vendemmia:** 3° decade di Ottobre

**Vinificazione:** pigiatura, criomacerazione in fase pre-fermentazione e fermentazione con lunga macerazione sulle bucce a bassissima temperatura, pressatura soffice

**Temperatura di fermentazione:** 28°C

**Affinamento:** in bottiglia in appositi locali climatizzati

**Conservazione:** bottiglia coricata, al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C;

## Technical sheet

.....

**Type of wine:** Red still / **Classification:** DOC / **Grape varieties:** 100% Montepulciano d'Abruzzo / **Alcohol content:** 13.50% vol / **Production area:** ABRUZZO; Casabianca in Castilenti (Te) / **Altitude:** 250/300 mt. above the sea level / **Planting density:** 5.000 vines/hectare / **Training system:** Spur pruned cordon / **Yield per hectare:** 8 tons / **Harvest period:** October / **Vinification:** The grapes are destemmed and crushed; pre-fermentation at low temperature, maceration on the skins for 14-20 days; / **Fermentation temperature:** 30°C / **Refining:** in bottle; conserved in air-conditioned area; / **Storage:** lying down in cool, dark surroundings / **Serving temperature:** 18/20 °C.