



Manes

Passito Rosso I.G.T.



500 ml



Zona di produzione: Pollutri (CH)

Vitigno: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Denominazione: Passito rosso IGT Terre di Chieti

Tipo di allevamento: filare - cordone speronato

Anno di impianto: 1999

Superficie terreno: 00.50.00 ha

Esposizione terreno: Sud-Est

Altitudine: 210 m s.l.m.

Densità: n°3400 ceppi per ettaro (filare cordone speronato)

Produzione: 1,5 Kg per ceppo

Epoca di vendemmia: dal 20 al 30 Ottobre - raccolta manuale in cassette con conseguente appassimento delle uve fino al raggiungimento dei parametri stabiliti

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, macerazione per almeno 15 giorni sulle bucce a temperatura controllata, seguita da un affinamento prima in botti di rovere e poi in bottiglia. **Colore:** rosso intenso

Naso: persistente con sentori di frutta rossa matura, confettura e leggere note di liquirizia e vaniglia

Palato: equilibrato e armonico con una vena tannica piacevole

Temperatura di servizio: servire fresco a 14°-16°C