

SALTO

SANGIOVESE TERRE DI CHIETI
INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA


LAURI
AZIENDA VINICOLA



AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel sud della regione Abruzzo, nella zona di produzione del Sangiovese IGP Terre di Chieti.

VITIGNO

Sangiovese (100%).

TERRENO

Argilloso, mediamente calcareo. Altitudine: 300 metri s.l.m.

TECNICA DI PRODUZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Sangiovese selezionate e raccolte a mano a fine settembre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino matura in botti francesi da 34hl per 3 mesi. Seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Dal colore rosso rubino brillante con sfumature violacee. Al naso intense e persistenti note di ciliegia, prugne e lamponi freschi. Sapore ricco di piccoli frutti rossi. Dotato di buona struttura.

PRODUZIONE TOTALE 20.000 bottiglie

Longevità: 3 anni. L'abbinamento ideale è con minestre asciutte, arrosti di carni bianche e formaggi freschi. Si consiglia di servire a 18°C.

