



FACCIABELLA

Rosso Terre di Chieti IGP
Biologico – Vegano
2022



Zona di produzione: Orsogna

Uve: Uve a bacca rossa

Denominazione: IGP

Certificazioni: Biologico e Vegano

Esposizione: Tra Nord Ovest e Sud Est

Altitudine: Tra 330 e 400 mt slm

Sistema di allevamento: tendone abruzzese e filare

Vendemmia: Manuale, nelle ore più fresche della giornata, verso la seconda e tersa decade di ottobre

Vinificazione: : Le uve, appena giunte in cantina, vengono sottoposte a pigia diraspatura, poi trasferite in vasche di cemento termo controllate. Qui avviene la macerazione che può durare dai 7 ai 10 giorni, con rimontaggi continui ogni 4/6 ore. Segue sgrondatura e pressatura soffice per separare il mosto fiore dalle vinacce. La fermentazione, con lieviti indigeni, continua ancora in vasche di cemento a temperatura controllata per circa 20/30 giorni.

Affinamento: Dopo la fermentazione il vino viene trasferito in serbatoi d'acciaio dove affina per circa 6 mesi, e successivamente in barrique di primo e secondo passaggio per altri 2/3 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta in bottiglia per almeno tre mesi prima di essere messo in commercio.

Note organolettiche: Il suo colore rubino intenso, fitto e accattivante, lascia presagire un bouquet ricco, che si conferma in spiccate note di confettura, sottobosco, erbe balsamiche, pepe rosa e una piacevole vaniglia. In bocca è morbido e avvolgente, con tannini eleganti che si fondono perfettamente con la struttura importante, lasciando un palato pieno e asciutto

Abbinamenti gastronomici: Pappardelle al ragù di cinghiale, arrosti e brasati, selvaggina, stracotti, e formaggi mediamente stagionati ed erborinati. Tra i piatti tipici abruzzesi, consigliamo gli "anelli alla pecorara" e gli immancabili "arrosticini"

Gradazione alcolica: 14%

Temperatura di servizio: 16°/18°C

Conservazione: 5 anni dalla messa in commercio

Allergeni: contiene solfiti