

Castorani – Jarno Rosso | Colline Pescaresi IGT Italie – 2019

Vinification

De druiven worden in oktober met de hand geoogst met een nauwkeurige selectie van de druiven. Bij de oogst zijn de druiven gedeeltelijk gedroogd of "appassite". De opbrengst bedraagt 8 ton/ha.

De wijn vergist nadien op de schillen bij een temperatuur van 30° C, waarbij deze frequent wordt overgepompt voor optimale extractie. Daarna wordt hij gemacereerd gedurende meer dan 40 dagen in 150 hl vaten, met traditioneel bovengronds trellis-systeem "pergola" van de regio Abruzzo en verticaal trellis-systeem. Nadien rijpt de wijn gedurende 12 maand verder op droesem in eiken vat, gevolgd door een periode van 6 maand in inox en 12 maand op fles.

Dégustation

Deze wijn heeft een intens robijnrode kleur met violette tinten.

Geconcentreerd aroma, met tonen van ingedroogde druiven, specerijen, zoethout en aroma's van kleine bosvruchten, met lichte tonen van vanille, chocolade en verbleekte roos.

De wijn heeft een zeer gestructureerde smaak in de mond, vol en rijk, met harmonieuze en elegante tannines. Lange afdronk, intens en aanhoudend, met tonen van geconserveerd fruit en tabak.

Mets adaptées

Viande - rouge, grillée | Vin plaisir | Gibier | Plats épicés

Caractéristiques

Type: Vin rouge

Cépage: Montepulciano

Viticulture: Raisonnée

Stocker (années): > 10

Servir à: 18° C

Profil de goût: Complexe, structuré et tannins puissants



