

ZANNA: ILLUMINATI - IL MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DI TERRAMARE

Le uve di Montepulciano d'Abruzzo, raccolte da Illuminati in località Terramane, sono tutte selezionate con cura maniacale per poter realizzare questa grande Riserva ZANNA DOCG 2005.

Potete verificare questa nostra affermazione di "grande vino", travasando in un calice di cristallo questo nettare per accorgersi della grandezza enologica e vitivinicola che possiede.

Colore rosso rubino intenso, scuro, violaceo, si forgia in botti di rovere per 26 mesi e riposa in bottiglia per altri 12 mesi, mantiene intatta e fresca la sua struttura polifenolica come se fosse un vino giovane di recente confettura.

Al naso colpiscono le sensazioni di confettura a bacca rossa dove prevale il profumo dell'amarena e a seguire l'uva, matura, quasi ciliegiosa. Olfatto pulito, niente impropri dell'euva, maturo, avvolgente.

In bocca la sorpresa maggiore di questo vino. Corposo ma non troppo, gusto rotondo, ovvero, equilibrato, piacevole, fruttato. Ottima l'acidità che non sconfinava con l'insieme della struttura del vino, idem il pH del vino direi perfetto da non avere problemi per l'abbinamento con pietanze saporite, aggressive e copose, con piatti importanti e particolari.

Non esageriamo nell'affermare che per le sue qualità organolettiche un vino adatto alla conversazione con amici arrivati all'ultimo momento. Da non perdere!

Lotto L08.91 - FASCETTA - AAA 00420995

Info: Azienda Agricola Dino Illuminati
"Fattoria Nicà"

64010 Controguerra (TE) ITALY - C.da S. Biagio, 18

Tel. 0861 808008 - Fax 0861 810004
sito web: www.illuminativini.com

e-mail: info@illuminativini.it

ALCUNI DATI DI RIFERIMENTO

CLASSIFICAZIONE: Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane D.O.C.G. Riserva

PROVENIENZA: Colline poste alla destra del fiume Tronto che scendono in Adriatico, a quota 287 metri s.l.m. nel comune di Controguerra, in clima dolcissimo e con fresca ventilazione, si estende il vigneto Zanna, da cui il vino prende il suo nome.

COMPOSIZIONE DEL SOTTOSUOLO: Su terreno scarsamente poroso, di origine marnosa e contenuti argillosi determinanti, sopravvive l'antichissimo vitigno a frutto rosso.

UVAGGIO: Montepulciano 100%.

CARATTERISTICHE DEGLI IMPIANTI: Il vigneto Zanna è stato uno dei primi vigneti ad essere stato impiantato dall'azienda ed il sistema di allevamento è a tendone con circa 1.100 ceppi per ettaro. Attualmente sono stati realizzati nuovi impianti a controspalliera con 5.000 ceppi per ettaro.

EPOCA DI RACCOLTA E VINIFICAZIONE: Il vigneto Zanna è uno degli ultimi ad essere raccolto, dopo un forte diradamento ed una meticolosa selezione delle uve; viene prodotto soltanto nelle annate migliori. Le uve vengono dirasate, pigiate e poste a fermentare in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura non superiore ai 30°C. Completata la fermentazione malolattica il vino viene travasato nelle botti di rovere di Slavonia da 25 hl circa dove rimane 24-26 mesi.

DATI ANALITICI: Alcol 13,50 % vol
Acidità totale 5,50 g/l

