



AZIENDA AGRICOLA BINOMIO

Schede tecniche

BINOMIO

BINOMIO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Montepulciano d'Abruzzo

Zona produttiva Comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore, in un singolo vigneto chiamato Binomio di 4,2 ha tra i 300 e i 350 metri s.l.m.

Vitigno 100% Montepulciano (Clone Africa)

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Età dei vigneti Oltre 50 anni

Vinificazione Parcellizzazione delle varie zone del vigneto in base al vigore e alla finezza delle argille per differenti vinificazioni; vendemmia manuale in cassette, diraspatura selettiva per vinificare solo bacche perfettamente intere. Fermentazione in tini verticali con rimontaggi e attenta gestione delle temperature e dei giorni di macerazione.

Invecchiamento L'80% del vino viene trasferito in barrique e tonneaux nuove, di secondo e di terzo passaggio, il 20% in cemento. Affinamento di 12 mesi, scelta del taglio, travaso, nessun collaggio e leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento. 18 mesi in bottiglia.

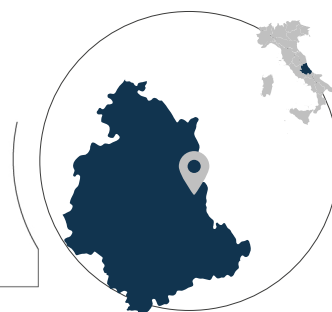
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Rubino scuro con una bordatura viscosa rossa.

Profumo Naso molto intenso di concentrato di fragoline di bosco, mora, altri frutti rossi selvatici e spezie.

Sapore Al palato si presenta potente, di spessore con un tannino maturo e importante ma in grande equilibrio. Chiude senza spigoli, fresco e con notevole persistenza aromatica.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento alla pecora alla Callara, carni al forno e alla brace e formaggi molto stagionati.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



VITIGNI | MONTEPULCIANO



ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT



Azienda Agricola Binomio

BINOMIO COLLEZIONE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

NOTE GENERALI

Tipologia DOC Montepulciano d'Abruzzo Riserva

Zona produttiva Comune di San Valentino in Abruzzo Citeriore, in un singolo vigneto chiamato Binomio di 4,2 ha tra i 300 e i 350 metri s.l.m.

Vitigno 100% Montepulciano (Clone Africa)

Tipologia del terreno Argilloso di medio impasto.

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Età dei vigneti Oltre 50 anni

Vinificazione Diraspatura dell'uva. Macerazione e fermentazione in tini verticali. Svinatura, pressatura e fermentazione malolattica.

Invecchiamento Dopo il travaso in barrique nuove e di secondo passaggio affina per 15 mesi. Dopo la scelta della barrique avviene il travaso senza nessun collaggio e con una leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

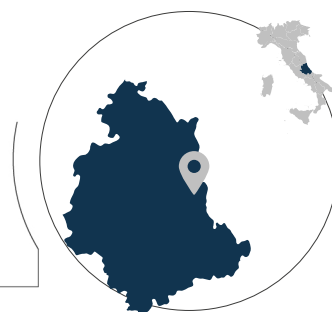
NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore rosso rubino scuro.

Profumo Bouquet intenso, caratterizzato da sentori di ribes e marasche sotto spirito, presenti anche rimandi alla mandorla tostata e alla genziana ed una fine speziatura.

Sapore Al palato, il vino si mostra nella sua opulenza, incorniciato da una trama tannica fitta e ben integrata, in un perfetto equilibrio tra calore e morbidezze.

Abbinamenti Perfetto in abbinamento a agnello e capretto, cotto in forno a legna. Si sposa benissimo con il Pecorino di Farindola IGP e pasta di cereali di grani antichi brodetta con legumi del territorio.



SPOLTORE / ABRUZZO

BINOMIO



ANNO DI FONDAZIONE | 1998



VITIGNI | MONTEPULCIANO



ENOLOGO | STEPHANE DERENONCOURT

