

DIUBALDO

" UN VINO DI STOFFA "

ZAUOTT

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

E' vino di grande carattere, complesso.

Orgoglioso e potenziale, come nella vita lo è un ragazzo chiamato nel nostro territorio, appunto Zauott, giovanotto, che riesce a reggere l'evoluzione degli anni dimostrando anche il meglio.

"ZAUOTT" viene ottenuto dalle uve prodotte dai vigneti più vecchi, con una resa media di 80/90 quintali per ettaro.

Vinificazione: l'uva appena raccolta viene selezionata e diraspata.

Fatta passare su un tavolo vibrante vengono ulteriormente selezionati gli acini che pigiati, vengono introdotti in speciali serbatoi che consentono la fermentazione a cappello sommerso per un periodo di 20 giorni. Successivamente alla svinatura dopo un stoccaggio in acciaio (18 mesi), per favorire l'allontanamento dei torbidi tramite decantazione, si passa all'invecchiamento in botti di rovere e barriques usate per un periodo circa 6 -10 mesi.

Caratteristiche analitiche

Annata 2016

Alcool 14 %

Acidità 5,16 g/l

Zuccheri residui 0,2 g/l

Estratto secco 33,1 gr/l

Anidride solforosa totale < 80 mg/l

Caratteristiche organolettiche

Aspetto: rosso intenso con trasparenza limitata

Olfatto: note fruttate, piccoli frutti a bacca nera e rossa, prugne ed amarena; fievoli aromi terziari di vaniglia derivati dal breve affinamento in tonneau

Gusto: l'acidità, ben integrata nel corpo, dona persistenza e i tannini raramente sono troppo aggressivi. Il finale è sapido, sensuale, scandito da ricordi di amarena che non si possono equivocare

Modalità di servizio

Temperatura: 18° - 20° C

Abbinamenti: vino ideale per accompagnare piatti importanti di carni rosse e formaggi di lunga stagionatura



diubaldo.it

Sant'Egidio Alla Vibrata - Teramo