

CANTINE MUCCI S.r.l.

C.da Vallone di Nanni, 65
66020 Torino di Sangro Chieti Abruzzo ITALY
Tel +39 (0)87 3913366 Fax+39 (0)87 3912797
www.cantinemucci.com info@cantinemucci.com



CANTINE MUCCI

Kubbadi

Uve	Montepulciano, Sangiovese, Cabernet sauvignon e Merlot
Zona di produzione	Torino di Sangro
Esposizione ed altitudine	Altitudine 200 mt s.l.m.
Tipologia del terreno	Terreno scuro di medio impasto
Sistema di allevamento	Tendone mt. 2,50 x 2,50 a tralcio rinnovato 1.600 ceppi per ettaro
Epoca di raccolta	Dal 5 al 15 ottobre (dato variabile).
Macerazione	A t° controllata per 15 giorni
Fermentazione	Con innesco di lieviti selezionati; innesco della f.m.l. a fine fermentazione
Affinamento	In barrique media tostatura, per 18 mesi più 5 mesi in bottiglia
Dati analitici	Contenuto zuccherino: 22 Babo; Alcool 14 %; Acidità totale 6,20; pH 3,50; Zuccheri 6 gr/l
Caratteristiche organolettiche	Colore rosso rubino intenso, sentori di frutti di bosco, speziato, vanigliato; gusto pieno ma delicato, la sua vivacità lo predispone ad una lunga vita
Abbinamento gastronomico	Servito ad una temperaturadi 18°-20° C, accompagna con pregio primi piatti di grande struttura, al ragù di cinghiale, al ragù di castrato, reale con osso al sugo e polenta. Si serve con secondi piatti di: chianina ai ferri, stufato di pecora, stracotto di manzo; si può infine abbinare con formaggi a pasta dura molto stagionati, crostini con paté di fegato, e con pestato di peperoni.

Rosso Terre di Chieti IGP



ITALIA
ABRUZZO