

Kubbadi

Rosso Terre di Chieti IGT



CANTINE MUCCI

Uve	Montepulciano, Sangiovese, Cabernet Sauvignon e Merlot
Zona di Produzione	Torino di Sangro
Esposizione e Altitudine	Sud-est; 200 metri s.l.m.
Tipologia di Terreno	Scuro di medio impasto
Sistema di Allevamento	<i>Pergola abruzzese</i> 2,50m x 2,50m, tralcio rinnovato; <i>Spalliera</i> 1,30m x 2,50m, cordone speronato
Densità dell'Impianto	<i>Tendone</i> : 1600 ceppi per ettaro; <i>Spalliera</i> : 3500 ceppi per ettaro
Epoca di Raccolta	Ogni varietà viene raccolta a seconda dell'epoca di maturazione del singolo vitigno e vinificata separatamente
Macerazione	A temperatura controllata per 15 giorni
Fermentazione	Con innesco di lieviti selezionati; innesco fermentazione malolattica a fine fermentazione
Affinamento	Permanenza in barriques per 18 mesi, legno Allier, grana fine media tostatura; locale condizionato per temperatura e umidità; travasi e colmature durante tutto il periodo; seguono 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 e vanigliato; gusto pieno ma delicato; la sua vivacità lo predispone a una lunga vita
Abbinamento Gastronomico	Accompagna con pregio primi piatti di grande struttura come ragù di cinghiale o polenta; carne alla griglia, stufati e formaggi a pasta dura molto stagionati. Da provare con cioccolato fondente. Servire a 18-20°C

