



Alzavola Rosso 2015

Cantina: Menicucci

Denominazione: Vino Rosso

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 60% Montepulciano, 40% Merlot

Certificati: Biologico

Denominazione: Vino Rosso

Annata: 2015

Grado Alcolico: 14.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Affinamento: 6 mesi in Acciaio - 8 mesi in Botte Grande

Abbinamenti: Carni Rosse, Primi Piatti Strutturati, Selvaggina

Invecchiamento: fino al 2025

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

L'uva Merlot per l'Alzavola Rosso di Menicucci viene raccolta a settembre e subito diraspata e pigiata ed il mosto viene lasciato in macerazione sulle bucce ad una temperatura di 22°C – 24°C per 15/16 giorni. Il montepulciano invece, come consuetudine, viene raccolto tardivamente e subisce lo stesso procedimento di vinificazione. Il merlot viene affinato in botti di rovere 6/8 mesi, il Montepulciano per lo stesso periodo in vasche di acciaio inox.

Note di degustazione

Da 60% montepulciano e 40% merlot, in una miscela di due elegantissimi vini rossi biologici profondi di cui una delle migliori uve abruzzesi (il montepulciano), con una delle varietà più coltivate a livello internazionale (il merlot). Rosso rubino intenso, limpido e consistente. All'olfatto sentiamo subito la ciliegia e la prugna mature accompagnate da sapori terrosi e tostati fino al sentore di cuoio. Alzavola Rosso è considerato un vino biologico di facile beva grazie ad una tannicità ricca ed equilibrata ed una impressionante ricchezza aromatica. È ideale accompagnarlo con carni rosse, selvaggina, e primi piatti strutturati.