



Ginesia 2016

Cantina: Menicucci

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Montepulciano

Certificati: Biologico

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Annata: 2016

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Affinamento: 6 mesi in Acciaio - 9 mesi in Botte di Rovere - 6 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Carni alla Brace, Carni Rosse, Funghi, Primi Piatti Strutturati, Tartufo

Invecchiamento: fino al 2024

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Ginesia Montepulciano d'Abruzzo DOP della cantina Menicucci è composto al 100% da uve biologiche montepulciano. Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, il mosto con le bucce viene lasciato in fermentazione in vasche di acciaio inox per 10/15 giorni ad una temperatura tra i 25°C ed i 28°C. L'Affinamento avviene in vasche di acciaio e parte in botte di rovere cui segue un affinamento in bottiglia. Come per tutta la linea Ginesia l'imbottigliamento viene effettuato con l'innovativo, unico e moderno confezionamento Helix.

Note di degustazione

Il Ginesia Montepulciano d'Abruzzo DOC biologico dell'azienda Menicucci è di colore rosso rubino forte, con riflessi violacei, e di buona consistenza. Al naso è intenso, floreale, fruttato (amarena), con una leggera speziatura; in bocca è giustamente tannico, di corpo, equilibrato e con un finale ammandorlato. Il Ginesia Montepulciano d'Abruzzo DOC si abbina perfettamente con una varietà di sughi di carne, carni rosse alla griglia, primi piatti strutturati a base di funghi e tartufo.