



Ruminat 2018

Cantina: Cantina Orsogna

Denominazione: Primitivo Terre di Chieti IGT

Tipologia: Rosso

Regione: Abruzzo

Vitigni: 100% Primitivo

Certificati: Biologico, Biodinamico, Vegan

Denominazione: Primitivo Terre di Chieti IGT

Annata: 2018

Grado Alcolico: 14.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 2 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Affettati, Carni alla Brace, Carni Rosse, Formaggi Stagionati, Primi Piatti Strutturati

Invecchiamento: fino al 2022

Temperatura di servizio: 16-18 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Il Ruminat di Cantina Orsogna è ottenuto da uve 100% primitivo, allevate ad alberello a circa 100 metri sul livello del mare. Dopo un'accurata selezione, le uve vengono pigiate e diraspate per poi essere lasciate a macerare per 20 giorni sulle bucce a una temperatura costante di 26°C. La fermentazione spontanea avviene ad opera dei lieviti autoctoni e l'affinamento del Ruminat avviene esclusivamente in acciaio.

Note di degustazione

Il Ruminat di Cantina Orsogna si presenta con un bel colore rosso rubino vivace, al naso esprime sentori di prugne, carrube e ciliegie. In bocca è caldo, giustamente tannico, intenso, con un finale di confettura di frutta rossa. Si consiglia l'abbinamento del Ruminat con salumi, primi piatti strutturati a base di salse al pomodoro, carni alla brace o al forno e formaggi stagionati.