

## Mineraliae 2016

*Cantina:* Cantina Orsogna

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Tipologia:* Rosso

*Regione:* Abruzzo

*Vitigni:* 100% Montepulciano

*Certificati:* Biologico, Biodinamico, Vegan

*Denominazione:* Montepulciano d'Abruzzo DOC

*Annata:* 2016

*Grado Alcolico:* 13.5 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Anidride Solforosa:* Senza solfiti aggiunti

*Affinamento:* 12 mesi in Acciaio

*Abbinamenti:* Affettati, Cacciagione, Carni alla Brace, Primi Piatti Strutturati

*Invecchiamento:* fino al 2021

*Temperatura di servizio:* 16-18 °C

*Decantazione:* Si



## Descrizione vino

Il Mineraliae di Cantina Orsogna è 100% Montepulciano d'Abruzzo da vigneti allevati ad un'altitudine compresa tra i 300 e 450 metri sul livello del mare, in parte allevato a pergola abruzzese, in parte a guyot. Le uve, dopo un'attenta selezione, vengono diraspate e pigiate, le bucce vengono lasciate a contatto con il mosto con i lieviti indigeni per 10/15 giorni ad una temperatura compresa tra i 25/28°C. In nessuna fase del processo di produzione del Mineraliae viene aggiunta anidride solforosa, sotto nessuna forma, ma nel vino sono presenti solo i pochissimi solfiti prodotti naturalmente dai lieviti in fase di produzione.

## Note di degustazione

Di colore rosso rubino impenetrabile con una sfumatura porpora, al naso il Mineraliae di Cantina Orsogna è intenso, complesso, con note amarena sotto spirito e confetture, con un finale di cuoio e mandorlato. Al gusto è caldo, pieno, giustamente tannico e sapido. Il Mineraliae si abbina con piatti della tradizione e piatti strutturati e molto saporiti, cacciagione, formaggi stagionati, carni e salumi.