



# Diecicoppe

IGP Colline Pescaresi

**Pasetti**

Il Diecicoppe Igp Colline Pescaresi dell'azienda Pasetti è un vino rosso esuberante, giovane e fresco frutto del sapiente incontro tra uve di Montepulciano d'Abruzzo e Cabernet. Un insieme di profumi, colori e sapori che nel bicchiere equivale ad un'autentica esplosione.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	IGP Colline Pescaresi
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Pescosansonesco e Castiglione
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo e Cabernet 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino carico con sfumature violacee
<b>Gusto</b>	Si apre con aromi di ciliegia e mora matura, frutti di sottobosco e maraschino. L'eucalipto e il pepe regalano note balsamiche e speziate esaltate dai tannini marcati ma eleganti. Vino maschio, equilibrato, persistente
<b>Abbinamenti</b>	Zuppe di verdura, zuppe di legumi, secondi piatti di agnello, capretto e carni cucinate con erbe aromatiche
<b>Temperatura di servizio</b>	18° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	550 m s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso/calcareo e roccia nel sottosuolo
<b>Resa per ettaro</b>	120 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	Seconda decade di Ottobre
<b>Vinificazione</b>	In rosso, con macerazione delle uve per circa 10 - 12 giorni. La fermentazione alcolica avviene con l'ausilio di lieviti selezionati. Fermentazione malolattica spontanea
<b>Affinamento</b>	4 mesi in acciaio e successivi 3 mesi in bottiglia