

Caroso

Montepulciano d'Abruzzo DOC
Riserva



Uve: Montepulciano (*vitigno autoctono*)
Grapes: Montepulciano (*autochthonous vine*)



Zona di produzione: ITALIA, Abruzzo.
Parte sud est della provincia di Chieti
Production Area: ITALY, Abruzzo.
South east part of Chieti province

Epoca della vendemmia: *fine Ottobre*
Harvest period: *end of October*



Affinamento: 24 / 36 mesi
(botte grande e barriques)
Refinement: 24 / 36 months
(big oak barrels and barriques)

Gradazione alcolica: 14% vol
Alcohol content: 14% vol



Temperatura di servizio: 16/18 °C
Service temperature: 61/64 °F



CAROSO

Vinificazione: le uve raccolte vengono tradizionalmente vinificate mediante una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Durante la fermentazione, il mosto estratto viene frequentemente rimontato sul cappello di vinacce. Il vino decanta in vasche di acciaio inossidabile a completamento della fermentazione malolattica, alla fine, invecchia in botti di legno per esaltarne le caratteristiche organolettiche.

Colore: rosso carico con leggeri riflessi violacei.

Olfatto: intenso con note di frutti di bosco ed amarena. Ha profumi di notevole complessità in cui gli aromi balsamici ed il fruttato si coniugano alle note speziato.

Gusto: elegante dalla ricca trama tannica. Le sensazioni retrofattive sono caratterizzate da frutta rossa (amarena) amalgamate a sentori di spezie e liquirizia, con un finale complesso e di lunga persistenza.

Abbinamenti: salumi, antipasti, formaggi stagionati, primi importanti con sughi di carne, tartufi e funghi. Ideale con arrosti e cacciagione.



Vinification: the picked grapes are traditionally vinified by a long maceration of the skins at a controlled temperature. During the fermentation, the must is racked off and pumped over on the marc hat. The wine decants into stainless steel tanks completing the malolactic process. Finally it ages in wood barrels to enhance its organoleptic characteristics.



Colour: intense ruby red with light violet nuances.



Bouquet: intense with mulberry and sour cherry hints. It offers remarkably complex scents, with balsamic and fruity aromas combined with spicy notes.



Taste: elegant with a rich tannic texture, distinct retrofactory sensations of red fruit (mulberry) with spice and liquorice scents, a complex persistent finish.



Food pairing: cold cuts, appetizers, seasoned cheeses, important first courses with meat sauces, truffles and mushrooms. Ideal with roasts and game.