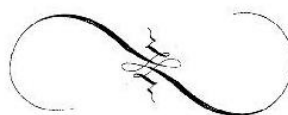


MONTEPULCIANO D'ABRUZZO

BINOMIO

COLLEZIONE
2017



B
I
N
O
M
I
O
B
I
N
O
M
I
O

In occasione del 20° anniversario dell'azienda, abbiamo deciso di iniziare a selezionare in vigna per dare vita ad un progetto che verrà riproposto solo nelle migliori annate. Ogni scelta, ogni sensazione, può dare luogo a vini profondamente diversi.

Caratteristiche dei Vigneti

Area

San Valentino in Abruzzo Citeriore (PE), pre-parco alle pendici del Monte Maiella

Superficie

Vigneto "Binomio", 4.2 ettari

Vitigno

100% Montepulciano (Clone Africa o Casauria)

Altitudine

Da 300 a 350 mt s.l.m.

Esposizione

Sud

Suolo

Argilloso di medio impasto

Sistema di Allevamento

Pergola abruzzese a tre bracci

Densità d'Impianto

1.600 - 2.000 ceppi / ettaro

Età Media del Vigneto

50 anni

Rendimento Medio

30 - 35 ettolitri / ettaro

Bottiglie Prodotte

3.091 da 0,75, 40 Magnum, 2 Balthazar

ORONZINO BIANCO

Clima e Vendemmia

L'annata 2017 in Abruzzo, ha visto un lungo periodo di siccità, arricchito da ondate di caldo, che si è praticamente interrotto a metà Settembre. Fortunatamente si sono riscontrate delle zone meno sofferenti. Questo grazie alle caratteristiche dei terreni che hanno usufruito delle riserve di acqua derivanti da un inverno ricco di precipitazioni ma soprattutto in virtù di un'oculata e scientifica gestione dei vigneti. Le piogge settembrine ed un generale abbassamento delle temperature hanno permesso una reidratazione ed un riequilibrio nella maturazione delle uve Montepulciano la cui vendemmia è iniziata nei suoi tempi normali. Si è riscontrato un livello sanitario ottimo, grazie all'assoluta assenza di qualsiasi patologia durante il ciclo vegetativo. La raccolta è avvenuta manualmente il 26 di Ottobre.

Vinificazione e Affinamento

Lavoriamo con massima cura questa gran selezione di grappoli: diraspatura per vibrazione con Pellenc Selectiv' Process, le bacche perfettamente intere ed integre sostano naturalmente per 24-48 ore in totale assenza di solfiti. Nelle prime due settimane, fermentazione con rimontaggi leggeri quotidiani e un delestage. Nelle settimane seguenti, macerazione con semplice bagnatura del cappello. Travaso in tonneaux e barriques nuove (40%) e di secondo passaggio (60%). Affinamento per un periodo di 12 mesi, poi leggera filtrazione prima dell'imbottigliamento.

Impressioni

I riflessi rubino scuro precedono un bouquet intenso, caratterizzato da sentori di ribes e marasche sotto spirito, presenti anche rimandi alla mandorla tostata e alla genziana ed una fine speziatura. Al palato, il vino si mostra nella sua opulenza, incorniciato da una trama tannica fitta e ben integrata, in un perfetto equilibrio tra calore e morbidezze.

Abbinamenti

Predilige agnello e capretto, cotto in forno a legna. Ottimo abbinamento anche con Pecorino di Farindola IGP e pasta di cereali di grani antichi brodetata con legumi del territorio.