

Cagiòlo Montepulciano d'Abruzzo Dop Riserva

Tradizione e innovazione si incontrano nel punto più alto per un grande rosso capace di evocare i versi "liscio / come una spada d'oro, / morbido / come un disordinato velluto". Un Montepulciano d'Abruzzo con Tre Bicchieri, sublime fin dal suo esordio, nel 1992.



Premi

Cagiòlo 2011

Medaglia d'Argento Mundus Vini Spring Edition 2016
Medaglia d'Argento Challenge International du Vin 2015
Medaglia d'Oro Concours Mondial De Bruxelles 2015
Medaglia d'Argento Decanter Asia World Wine Awards 2015

Cagiòlo 2010

Commended wine International Wine Challenge 2015

Cagiòlo 2009

Tre Bicchieri Gambero Rosso 2013
Merano Wine Award 2013



Tipologia

Rosso



Terreno e forma d'allevamento

Comune di ubicazione dei vigneti Tollo
Uve Montepulciano 100%
Altimetria s.l.m. 130 metri
Tipologia di terreno calcareo argilloso
Esposizione sud, sud-est
Età delle viti 25/30 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro 1.600 tendone e 4.000 filare
Resa per ettaro 80 q
Forma di allevamento tendone e filare a cordone speronato
Epoca di vendemmia seconda metà di ottobre



Vinificazione

Fermentazione lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione 30°C
Fermentazione malolattica sì
Affinamento minimo 12 mesi in barriques e 12 mesi in bottiglia



Caratteristiche fisico-chimiche

Gradazione alcolica 14,5% vol
Estratto secco 39 gr/l
Acidità totale 5,8
Ph 3,45
Zuccheri residui 3,5 gr/l



Caratteristiche organolettiche

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei
Odore di frutti rossi maturi con note di amarena e more che si accompagnano a fini sentori speziati di cacao, vaniglia, liquirizia e cannella
Sapore pieno, di lunga persistenza, con tannini dolci e vellutati



Modalità di servizio

Temperatura 18/20°C
Abbinamenti piatti a base di funghi porcini e tartufo, carni rosse, selvaggina e formaggi vari stagionati