

BUCEFALO ROSSO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP VINO ROSSO

Tipologia: Vino rosso fermo

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOP

Vitigno: Montepulciano 100%

Provenienza: Abruzzo

Gradazione: 14,5%

Formato: 75 cl

Vendemmia: Manuale

Affinamento: 6 mesi in bottiglia

Bucefalo Rosso è un prodotto italiano che rispetta l'ambiente grazie alle sue pratiche biologiche e sostenibili. Realizzato seguendo metodi biodinamici, è completamente vegano, offrendo un'esperienza autentica e naturale nel pieno rispetto della natura e delle sue risorse.

Produttore: Cantina Orsogna, specializzata in vini biologici e biodinamici, si distingue per la sua produzione a basso impatto ambientale.

Processo Produttivo: coltivato con metodi tradizionali, come la pergola e il guyot. Nel mese di settembre, si applica la tecnica del "Taglio reciso" per migliorare la qualità delle uve, permettendo loro di appassire sulla pianta. In cantina, dopo un'attenta selezione, le uve vengono diraspate e pigiate, rimanendo in contatto con il mosto e i lieviti indigeni per 20 giorni a una temperatura controllata di 20-22°C.

Affinamento: in vasche di acciaio per circa 3 mesi e successivamente in bottiglia per altri 6 mesi, permettendo di sviluppare complessità e armonia.

Profilo Sensoriale: presenta un bouquet ampio e intenso, con note fruttate di amarene e mirtillo, integrate da profumi speziati di cacao, caffè, tabacco e cuoio, derivanti dall'affinamento. L'assaggio è caratterizzato da un equilibrio tra l'astringenza dei tannini e la freschezza dell'acidità, bilanciati dalla dolcezza naturale del vino, rendendolo armonico, vellutato, morbido e di lunga persistenza.

Abbinamenti Culinari: per accompagnare piatti ricchi e saporiti, come brasato di seitan ai funghi, risotto al vino rosso e radicchio, gnocchi al pesto di pistacchi, polpette di lenticchie al sugo, peperoni ripieni e parmigiana di melanzane.

Temperatura di servizio: ideale a 14-16°C.