

# GRANARO

## *Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.*

**TIPOLOGIA :** Vino rosso.

**UVE :** Montepulciano 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE :** C.da Granaro Pianella (PE).

**SUPERFICIE DEL VIGNETO :** ha 10.00.00.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO :** m 180 s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO :** Medio impasto calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO :** Pergola abruzzese.

**VENDEMMIA :** Mese di ottobre.

**RESA PER ETTARO :** 120 q di uva.

**VINIFICAZIONE :** Fermentazione e macerazione per 14 gg. in vinificatori termocondizionati inox. Immediatamente dopo la svinatura, viene ultimata la fermentazione in acciaio. Stoccaggio ed affinamento fino all'imbottigliamento.

**IMBOTTIGLIAMENTO :** Nella primavera successiva alla vendemmia; viene commercializzato dal mese di maggio.

**COLORE :** Rosso intenso.

**CARATTERISTICHE :** Profumo intenso e penetrante con lievissimo sentore di marasca. Gusto equilibrato e piacevole, leggermente tannico e vellutato; ha nerbo di razza, con una meravigliosa persistenza aromatica.

**GRADO ALCOLICO :** 13% vol.

**ABBINAMENTI :** Maccheroni alla chitarra con ragù di pecora; filetto alla senape; medaglioni di manzo al brandy.

[www.chiarieri.it](http://www.chiarieri.it)



## CHIARIERI

# GRANARO

## *Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.*

**TIPOLOGIA :** Vino bianco.

**UVE :** Trebbiano d'Abruzzo 100%.

**ZONA DI PRODUZIONE :** C.da Granaro Pianella (PE).

**SUPERFICIE DEL VIGNETO :** ha 4.00.00.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO :** m 180 s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO :** Medio impasto calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO :** Pergola abruzzese.

**VENDEMMIA :** Ultima decade di settembre, con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

**RESA PER ETTARO :** 120 q di uva.

**VINIFICAZIONE :** Accurata scelta delle uve. Ammostamento e successiva flottazione, con travaso del prodotto limpido. Inoculo e fermentazione in serbatoi inox ad una temperatura di 13° C, per un periodo di circa due settimane. Stoccaggio in acciaio fino all'imbottigliamento.

**IMBOTTIGLIAMENTO :** Gennaio successivo alla vendemmia.

**COLORE :** Giallo paglierino.

**CARATTERISTICHE :** Profumo di ottima intensità, fruttato, con sentore di mele. Gusto ampio e armonico, fresco con corpo elegante; eccellente persistenza aromatica.

**GRADO ALCOLICO :** 12,5% vol.

**ABBINAMENTI:** Strozzapreti di farro con zucchine; frittata con cipolla e guanciale; polpettine in umido con rucola.

[www.chiarieri.it](http://www.chiarieri.it)



## CHIARIERI

# GRANARO

## *Cerasuolo d'Abruzzo D.O.C.*

**TIPOLOGIA** : Vino cerasuolo.

**ZONA DI PRODUZIONE** : C.da Granaro Pianella (PE).

**SUPERFICIE DEL VIGNETO** : ha 3.00.00.

**ALTITUDINE DEL VIGNETO** : m 180 s.l.m.

**TIPOLOGIA DI TERRENO** : Medio impasto calcareo.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** : Pergola abruzzese.

**VENDEMMIA** : Ultima decade di settembre, con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

**RESA PER ETTARO** : 120 q di uva.

**VINIFICAZIONE** : Accurata scelta delle uve. Breve macerazione con le parti solide, successivo salasso. Inoculo e fermentazione a temperatura controllata intorno ai 14° C, per circa 15 gg. Affinamento in acciaio inox fino all'imbottigliamento.

**IMBOTTIGLIAMENTO** : Gennaio successivo alla vendemmia.

**COLORE** : Rosato simile al lampone.

**CARATTERISTICHE** : Profumo delicato, con intensi aromi floreali. In bocca si presenta secco, con gusto di frutta rossa fresca.

**GRADO ALCOLICO** : 12,5% vol.

**ABBINAMENTI** : Maiale con le cicerchie; triglie in brodetto rosso; Fondue Bourguignonne; medaglioni di manzo alla Rossini.

[www.chiarieri.it](http://www.chiarieri.it)



## CHIARIERI