

INVIDIA *"non è felice l'uomo che nessuno invidia"* (ESCHILO)

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 210 s.l.m.

TIPOLOGIA DI TERRENO : Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Pergola abruzzese.

VENDEMMIA : Seconda decade di ottobre con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

RESA PER ETTARO : 120 q di uva.

VINIFICAZIONE : Macerazione per centoventi ore in vinificatori inox termocondizionati a 25° C. Dopo la svinatura, gestione completa della fermentazione malolattica. Breve passaggio in botte grande, quanto basta per conferire stabilità e maggior struttura al vino.

IMBOTTIGLIAMENTO : dal marzo successivo alla vendemmia.

COLORE : Rosso rubino carico.

CARATTERISTICHE : Il profumo è di frutta rossa. Al gusto si presenta pieno, morbido e rotondo, con i suoi tannini piuttosto evoluti e non astringenti.

GRADO ALCOLICO : 13,5% vol.

ABBINAMENTI : Polenta con la lepre; fagiano in casseruola; fegatini di agnello in umido.

www.chiarieri.it



 **CHIARIERI**

INVIDIA *"non è felice l'uomo che nessuno invidia"* (ESCHILO)

Abruzzo Passerina D.O.C.

TIPOLOGIA : Vino bianco.

UVE : Passerina 100%.

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

SUPERFICIE DEL VIGNETO : ha 0.80.00.

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

TIPOLOGIA DI TERRENO : Medio impasto calcareo.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO : Cordone speronato.

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

RESA PER ETTARO : 100 q di uva.

VINIFICAZIONE : Accurata scelta delle uve. Ammostamento e flottazione, travaso del prodotto limpido ed inoculo. Vinificazione in bianco, con fermentazione nelle due settimane successive alla raccolta, condotta ad una temperatura di 13° C. Rapida sosta del prodotto su feccia fine in tonneau. Stoccaggio finale in serbatoi inox prima dell'imbottigliamento.

IMBOTTIGLIAMENTO : Gennaio successivo alla vendemmia.

COLORE : Giallo brillante.

CARATTERISTICHE : Frutta bianca, mela golden ed agrumi maturi al naso.

In bocca si presenta sapido, con retrogusto mandorlato.

GRADO ALCOLICO : 13% vol.

ABBINAMENTI : Linguine con lumache di mare; polpette di baccalà al pomodoro; frittata di alici e cipolla.

www.chiarieri.it



CHIARIERI

INVIDIA *"non è felice l'uomo che nessuno invidia"* (ESCHILO)

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 : Prima decade di ottobre, con raccolta e selezione manuale dei grappoli.

RESA PER ETTARO : 120 q di uva.

VINIFICAZIONE : Accurata scelta delle uve. Ammostamento e flottazione, travaso del prodotto limpido ed inoculo. Vinificazione in bianco condotta per circa 20 gg. in serbatoi inox, a temperatura controllata intorno ai 14° C. Travaso ed affinamento in acciaio fino all'imbottigliamento.

IMBOTTIGLIAMENTO : Gennaio successivo alla vendemmia.

COLORE : Rosato ciliegia.

CARATTERISTICHE : Fiori e piccoli frutti rossi all'olfatto. Fresco in bocca, morbido e delicato.

GRADO ALCOLICO : 13% vol.

ABBINAMENTI : Fettuccine con ceci e baccalà; ventricina di Guilmi e mortadella di Campotosto; braciole di maiale in rosso.

www.chiarieri.it



CHIARIERI