

CODICE
CITRA
VINI, VOLTI, VALORI.



Caroso

Montepulciano d'Abruzzo doc
Riserva



Uve: Montepulciano d'Abruzzo (vitigno autoctono) / Grapes: Montepulciano d'Abruzzo. (autochthonous vine).



Evoluzione: in botte grande e barrique / Avenir: in large casks and barriques.

Gradazione alcolica: 14% vol.
Alcohol content: 14% vol.



Temperatura di servizio: 18/20 °C. / Service temperature: 18/20 °C.



Vinificazione: i grappoli raccolti a mano, sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino, dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.



Colore: rosso carico con leggeri riflessi violacei e bordature granata.



Olfatto: intenso ed ammaliante, con note di frutti di bosco ed amarena. Ha profumi di notevole complessità in cui gli aromi balsamici ed il fruttato si coniugano alle note speziate.



Gusto: elegante e potente, dalla ricca trama tannica. Le sensazioni retroolfattive sono caratterizzate da frutta rossa (amarena) amalgamate a sentori di spezie e liquirizia, con un finale complesso e di lunga persistenza.



Abbinamenti: antipasti di salumi, formaggi vari stagionati, primi piatti importanti a base di sughi di carne, tartufo e funghi porcini. Ideale con arrostiti e cacciagione da piuma e da pelo.



Vinification: hand picked and selected grapes, traditionally vinified by a long maceration of the skins at a controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process.



Colour: intense ruby red with light violet nuances and garnet rims.



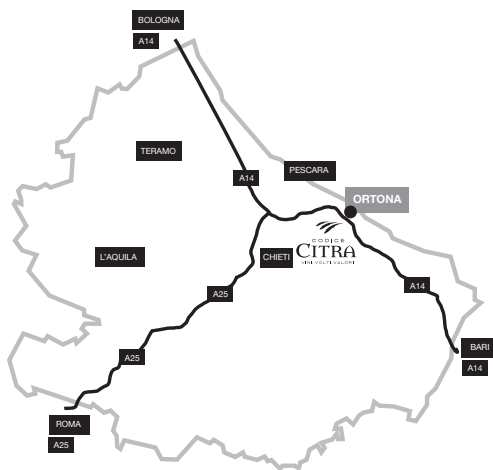
Bouquet: intense and charming, with mulberry and sour cherry hints. It offers remarkably complex scents, with balsamic and fruity aromas combined with spicy notes.



Taste: elegant and powerful, endowed with a rich tannic web, with distinct notes of red fruit (mulberry) together with spice and liquorice scents, a complex persistent finish.



Food pairing: cold cuts, appetizers, seasoned cheeses, important first courses with meat sauces, truffles and mushrooms. Ideal with roasts and feather or coat game.



Contrada Cucullo / 66026 Ortona / Chieti / Italia
 Tel. +39 0859031342 Fax. +39 0859031332
info@citra.it / www.citra.it

