



Zanna

Classificazione

Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane D.O.C.G.
Riserva.

Provenienza

Sulle colline alla destra del fiume Tronto che scendono in Adriatico, a quota 287 metri s.l.m. nel comune di Controguerra, in clima dolcissimo e fresca ventilazione, si estende il vigneto Zanna, da cui il vino omonimo.

Composizione del sottosuolo

Su terreno scarsamente poroso, di origine marnosa e contenuti argillosi determinanti, sopravvive l'antichissimo vitigno a frutto rosso.

Uvaggio

Montepulciano 100%.

Caratteristiche degli impianti

Il vigneto Zanna è stato uno dei primi vigneti ad essere stato impiantato in Azienda ed il sistema di allevamento è a tendone con circa 1.100 ceppi per ettaro. Attualmente abbiamo realizzato nuovi impianti a controspalliera con 5.000 ceppi per ettaro.

Epoca di raccolta e vinificazione

Il vigneto Zanna è uno degli ultimi ad essere raccolto, dopo un forte diradamento ed una meticolosa selezione delle uve; viene prodotto soltanto nelle annate migliori. Le uve vengono diraspate, pigiate e poste a fermentare in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura non superiore ai 30°C. Completata la fermentazione malolattica il vino viene travasato nelle botti di rovere di Slavonia da 25 hl circa dove rimane 24-26 mesi.

Caratteri organolettici

Colore: rosso rubino intenso, col passare degli anni tende al granato. Profumo: di mora, ricorda frutti e fiori appassiti con tendenza all'etereo. Gusto: è un vino di grande stoffa, tannini morbidi, si esprime vellutato e forbito per incontri esaltanti con salse molto importanti.

Gastronomia

Si esalta con carni rosse, selvaggina, tartufo, formaggi maturi, gorgonzola.

Dati analitici

Alcol 14,50% vol
Acidità totale 5,50 g/l

ILLUMINATI
Vini

Azienda Agricola
Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18
64010 Controguerra (TE) ITALY

Tel. 0861.808008
Fax 0861.810004

info@illuminativini.it
www.illuminativini.it

