

Scheda Tecnica

BARONIA DI CARAPELLE

IL VINO

GRANDI VINI ROSSI ITALIANI

Tipo di bottiglia	Bordolese tronca 750 ml vetro verde scuro
Tappo	Sughero
Capsula	Plastica termoretraibile
Raccolta	Differenziata
Smaltimento	Verificare sempre le disposizioni del Comune di residenza
Annata	2019
Denominazione	Pinot Nero IGT Terre Aquilane
Area di produzione	Tione degli Abruzzi – l'Aquila, Regione Abruzzo
Tipo di uva	Pinot Nero 100%
Area di piantagione	Goriano Valli 670 metri sul livello del mare zona montagnosa
Composizione suolo	Magro, terreno calcareo e parzialmente argilloso
Epoca di raccolta	Settembre
Vinificazione	Fermentazione spontanea con uva intera per 15/18 giorni in tini di legno aperti, altri 18 mesi di botte
Affinamento	12 mesi di botte e 12 mesi di bottiglia Ottenuto da uno dei vitigni più popolari al mondo, dall'impronta internazionale, ma con carattere profondamente territoriale
Caratteristiche	
Gradazione	14,00% vol.
Acidità	5,20 g/l
Tonalità	Rosso rubino intenso
Percezioni olfattive	Note di piccoli frutti rossi, confettura di fragole, sottobosco, genziana, rabarbaro, spezie scure
Percezioni gustative	Di carattere, con una mineralità molto marcata. Il palato è in perfetta sintonia con i profumi percepiti al naso
Finale	Persistente, di grande stoffa



CURIOSITA' E STORIA

La Baronia di Carapelle era un importante dominio, ceduto nel 1579 da Costanza Piccolomini al Granduca Francesco de Medici, che ne fece la base operativa per il commercio della pregiata lana "carfagna". Dai vigneti di montagna siti in questo territorio provengono le uve dalle quali è ottenuto questo eccellente Pinot Nero che in etichetta riporta lo stemma della famiglia Piccolomini antica proprietaria del feudo.