



CANTINA **HERERO**
essenze di uva molisana d.o.c.

Don Pepe – Molise Rosso DOC

DESCRIZIONE

Questo vino deriva da un'accorta selezione manuale di uve Montepulciano coltivate in collina. L'elevata qualità della materia prima e un'attenta vinificazione conferiscono al vino un colore rubino ed una elevata luminosità. È un vino fine ed elegante, moderatamente tannico, che si esprime al meglio con salumi, brasati, selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

SCHEDA TECNICA

Vitigno:	Montepulciano
Denominazione:	MOLISE ROSSO
Tipo di terreno:	Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Sistema d'allevamento:	a filari, cordone speronato
Epoca di vendemmia:	Le uve vengono raccolte, in genere, nella prima decade di ottobre.
Modalità di raccolta:	Manuale
Vinificazione:	L'uva viene diraspata, pigiata e vinificata secondo il metodo tradizionale in "rosso" con una lunga macerazione della buccia in vinificatori di acciaio inox ad una temperatura controllata di 25/26°C. Successiva separazione dei vini fiore dal pressato. Durante la vinificazione vengono effettuati diversi delestage in presenza di aria.
Affinamento:	A fine fermentazione il vino viene mantenuto nei serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata per 11 mesi e successivamente imbottigliato.
Note sensoriali:	<u>Colore:</u> rosso rubino intenso con riflessi violacei nella giovinezza. <u>Profumo:</u> frutta rossa, gradevole, persistente. <u>Gusto:</u> in bocca si rivela di bella pienezza, profondo, pieno, rotondo, armonico, persistente con finale di liquirizia.
Dati analitici:	Alcol 13,50 % vol.