



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

“DON PEPPE” – Molise Rouge A.O.C.

DESCRIPTION

Ce vin très structuré, produit en quantités limitées, est issu d'une sélection manuelle méticuleuse de raisins Montepulciano cultivés sur des coteaux. La haute qualité de la matière première alliée à une vinification attentive confèrent à ce vin une couleur rubis ainsi que son caractère lumineux. Il s'agit d'un vin fin et élégant, légèrement tannique qui trouve sa plus haute expression avec les charcuteries, les viandes braisées, le gibier, les viandes rouges et les fromages affinés.

Fiche technique

Encépagement: Montepulciano.

Appellation: Molise Rouge A.O.C.

Type de sol: Texture du sol équilibrée tendant à l'argileux.

Variété de raisin: 100% Montepulciano.

Système d'élevage: Gouyot.

Epoque des vendanges: Les raisins sont généralement récoltés dans les dix premiers jours d'octobre.

Mode de vendange: À la main.

Vinification: Le raisin est égrappé, foulé et vinifié selon la méthode traditionnelle en rouge avec une longue macération pelliculaire dans des cuves en acier inox à une température contrôlée de 25/26°C. Ensuite, le vin de goutte est séparé du marc. Durant la vinification, plusieurs délestages sont effectués en présence d'air.

Vieillessement: A la fin de la fermentation, le vin est conservé dans des cuves en acier inox à température contrôlée pendant 30 mois, suivi d'un vieillissement dans des barriques de chêne français pendant 12 mois et il est ensuite embouteillé.

Notes sensorielles: Robe: rouge rubis intense avec des reflets violacés lorsque le vin est jeune.

Nez: fruit rouge, agréable, persistant.

Palais: il révèle sa plénitude en bouche, profond, plein, rond, harmonieux.

Données analytiques: Alcool 15,5 % vol.