



FONTAMARA

CABERNET TERRE DI CHIETI IGT

UVE

Cabernet 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Viene stabilita dall'enologo in relazione alle caratteristiche ottimali del prodotto. In ogni caso non prima del mese di aprile/maggio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Tradizionale in rosso con macerazione delle bucce a temperatura controllata in vinificatori di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Rosso rubino. Profumi intensi di frutta matura, con sentori erbacei e fini note speziate. Gusto armonico con tannini dolci e vellutati, di buona persistenza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, primi piatti in salsa rossa, secondi a base di carne, formaggi semi-stagionati.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

Dimensioni bottiglia 1,5 L.

Chiusura con tappo stelvin (screw cap).

GRAPES

Cabernet 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

Determined by the oenologist depending on when the wine's characteristics are fully developed. In any case not before the month of April/May the second year after vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Cold maceration of pressed grapes; soft pressing; fermentation in steel tanks at controlled temperature.

SENSORY CHARACTERISTICS

Ruby red. Intense aroma of mature fruit, with herbal hints and delicate spicy notes. Harmonic taste with sweet and velvet tannins, of good length.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Hors d'oeuvres, first courses with tomato sauce, meat-based second courses, semi-matured cheese.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.

Bottle size 1.5 L.

Available with BVS screw cap.

