

“KUBBADÌ”

Terre di Chieti IGT Rosso 2011



CANTINE MUCCI

Località: **Torino di Sangro (CH) - Abruzzo**

Telefono: **0873.913366**

E-mail: **info@cantinemucci.com**

 **www.cantinemucci.com**

 **@cantinemucci**

 **@cantinemucci**

Denominazione: **Terre di Chieti IGT**

Colore: **Rosso**

Annata: **2011**

Vitigno: **Montepulciano, Sangiovese, Cabernet
Sauvignon, Merlot**

Zona di produzione: **Torino di Sangro (CH)**

Altimetria: **200 mt s.l.m.**

Tipologia del terreno: **Scuro di medio impasto**

Epoca di Vendemmia: **5 - 15 Ottobre**

Tipo di raccolta: **/**

Temperatura di fermentazione: **/**

Tipologia di contenitore: **/**

Periodo di maturazione: **18 mesi**

Affinamento: **5 mesi**

Gradazione alcolica: **14% vol.**

Classification: **Terre di Chieti IGT**

Type of wine: **Red**

Vintage: **2011**

Grape variety: **Montepulciano, Sangiovese,
Cabernet Sauvignon, Merlot**

Area of production: **Torino di Sangro (CH)**

Altitude: **200 mt a.s.l.**

Soil: **Dark medium-textured**

Harvest period: **5 - 15 October**

Type of collection: **/**

Fermentation temperature: **/**

Type of container: **/**

Time of maturation: **18 months**

Refining of wine: **5 months**

Alcoholic graduation: **14% vol.**

Azienda nata nel 1985, grazie agli insegnamenti dell'antenato Luigi Mucci, mescola sapientemente tre elementi fondamentali: conoscenza, passione ed amore per la terra.

Maturo e coinvolgente il profilo di questo blend che resta giovane e succoso 9 anni dopo la vendemmia.

I sentori di prugna, lampone, ribes e spezie descrivono il profilo principale, seguono le note di zenzero e cuoio.

Corpo pieno, morbido al palato, mostra tannini maturi, rotondi e privi di spigoli con un finale dalla chiusura amaricante.

