

Scheda Tecnica

BARONIA DI CARAPELLE

IL VINO	GRANDI VINI ROSSI ITALIANI
Tipo di bottiglia	Bordolese tronca 750 ml vetro verde scuro
Tappo	Sughero
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
Anno di impianto	2006
Esposizione terreni	Sud-est
Sistema di allevamento	Guyot
Composizione suolo	Magro, terreno calcareo e parzialmente argilloso
Epoca di raccolta	Metà 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
Massima espressione e apice	dal secondo anno in poi, al top dopo 5 anni
Caratteristiche	Ottenuto da uno dei vitigni più popolari al mondo, dall' impronta internazionale, ma con carattere profondamente territoriale
Gradazione	13,00% 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
Temperatura di servizio	16°/18°C



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.