



# PIELUNI

## Classificazione

V.Q.P.R.D. Montepulciano d'Abruzzo Colline Teramane "Riserva"  
D.O.C.G. Pieluni.

## Provenienza

Il vigneto è nel Comune di Controguerra esposto a sud ad una altitudine di 285 m. sul livello del mare.

## Composizione del sottosuolo

Il terreno è sciolto con piccoli quantitativi di sabbia e limo.

## Uvaggio

Montepulciano 100%.

## Caratteristiche degli impianti

Realizzato a controspalliera con oltre 5.000 ceppi per ettaro (2,4x0,8 metri) con una produzione media di 70-80 quintali per ettaro.

## Epoca di raccolta e vinificazione

La raccolta è tardiva ed avviene manualmente nell'ultima decade di ottobre. Le uve vengono dirasate, pigiate in modo soffice e vinificate in fermentini di acciaio inox a temperatura controllata di 29-30°C. Il periodo di macerazione, in cui la buccia rimane a contatto con il mosto, è abbastanza lungo (circa 20-25 giorni). Terminata la fermentazione alcolica inizia la malolattica, al termine della quale il vino viene travasato e posto ad invecchiare per 2 anni in barriques. Una volta imbottigliato, affina per ulteriori 14-15 mesi nelle nostre grotte prima di essere immesso in commercio.

## Caratteri organolettici

Colore: rosso rubino intenso, cupo, quasi impenetrabile.

Profumo: al naso ricorda la mora, la prugna, il lampone e poi stupenda è la sua suadenza speziata di vaniglia, tabacco, liquirizia; di grande complessità aromatica.

Gusto: l'equilibrio fra morbidezza e tannino è tale da porgere un sapore di armonia perfetto, pulito. È un vino strutturato, molto ricco, avvolgente, polposo di grandi voluminosità in bocca ed è elegante.

## Gastronomia

Si accompagna a carni rosse, agnello alla brace, castrato, maiale, formaggi secchi, stagionati. È anche un vino da meditazione. Prodotto in annate favorevoli, è un vino di lunga vita che migliora negli anni.

## Dati analitici

Alcol 15,00% vol

Acidità totale 5,60 g/l

ILLUMINATI  
Vini

Azienda Agricola  
Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18  
64010 Controguerra (TE) ITALY

Tel. 0861.808008  
Fax 0861.810004

info@illuminativini.it  
www.illuminativini.it

