

TENUTA  
SECOLO IX



F I O R A -  
V A N T E

*Montepulciano  
d'Abruzzo Doc 2019*

FIORAVANTE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC 2019

#### *Uve*

Montepulciano.

#### *Zona di produzione*

Castiglione a Casauria.

#### *Tipologia di terreno*

Terreno argilloso-scistoso  
compatto.

#### *Sistema di allevamento*

Controspalliera con potatura  
Guyot.

#### *Andamento climatico dell'annata*

Ad una primavera incerta  
e instabile, ha fatto seguito  
un'estate decisamente calda  
e asciutta, a tratti rinfrescata  
da deboli piogge; le uve hanno  
raggiunto un'ottima maturazione  
fenolica.

#### *Fermentazione alcolica*

Le uve vengono solo diraspate.  
La macerazione pellicolare  
fermentativa dura di una ventina  
di giorni. La fermentazione alcolica  
è svolta con lieviti selezionati  
alla temperatura di 28-30 °C.

#### *Fermentazione malolattica*

La fermentazione malolattica  
è svolta completamente.

#### *Affinamento*

Dopo la fermentazione  
malolattica, il vino, dall'acciaio,  
viene travasato in barriques  
e tonneau di rovere francese  
nei quali resta per 36 mesi.  
Dopo l'imbottigliamento, il vino  
riposa per altri 6 mesi.

#### *Grado alcolico*

14,5% vol

#### *Abbinamenti*

Eleganza e suadanza per giocare  
su incontri culinari di grande  
struttura, di cotture lente ed  
elaborate. Formaggi pecorino  
di lunga stagionatura e con  
persistenze mediamente piccanti.  
Brasati e stracotti degni compagni  
di viaggi indimenticabili. Piacevole  
la proposta con un classico  
abruzzese come il Cif e Ciaf di  
maiale (spezzatino ben cotto e  
rosolato, speziato). I secondi a base  
di selvaggina oppure con una  
importante presenza di Tartufo  
nero pregiato. Abbiniamolo ad  
una serata da dedicare a noi  
stessi, a chi amiamo, gustandone  
lentamente ogni singola goccia  
come se fosse l'ultima.

INFO@TENUTASECOLOIX.IT

TENUTASECOLOIX.IT

SEGUICI SU  