

# L'ancestrale

carta bianca.

Negli Abruzzi anticamente il vitigno Montepulciano era conosciuto con altri sinonimi, in valle Peligna veniva chiamato "Cordisco". La vicinanza ai monti, il microclima continentale ed il terreno particolarmente sassoso donano delle caratteristiche molto particolari all'uva proveniente da questo angolo d'Abruzzo. Pratola Peligna è il luogo dove nasce questo particolare "Cordisco" caratterizzato da terreni calcarei, frutto dell'evoluzione degli imponenti massicci montuosi che circondano la vallata e da notevoli escursioni termiche, le quali insieme imprimono ai vini freschezza ed una delicata struttura tale da rendere il corpo del vino snello, rampante.

Le uve dopo essere selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina attraverso delle piccole cassette per essere pigia-diraspate. Il mosto viene lasciato a contatto con le bucce per un giorno, successivamente viene separato nel torchio e lasciato fermentare spontaneamente dentro dei tini di acciaio. Verso la fine della fermentazione alcolica, il mosto viene imbottigliato per concludere la fermentazione in bottiglia. Dopo circa sei mesi le bottiglie di vino vengono capovolte e posizionate "in punta" per far accumulare le fecce sul collo della bottiglia. Successivamente viene effettuata la sboccatura "à la volée" per rimuovere definitivamente le fecce, infine la colmataura delle bottiglie viene effettuata con lo stesso vino.

Il prodotto ottenuto si presenta con un colore rubino marcato e una leggera effervescenza, profumi di vinaccia e confettura di uva sembrano ricordare ancora i sentori della prima fermentazione alcolica. Al palato presenta una leggera sensazione mandorlata accompagnata da una marcata freschezza e una persistenza amplificata dalla delicata effervescenza.



**Denominazione:** Vino rosato  
**Zona di produzione:** Pratola Peligna (AQ)

**Terreno:** Medio impasto, calcareo e ricco di scheletro

**Altitudine:** 350mt slm

**Sistema di allevamento:** Controspalliera

**Anno d'impianto:** 2006

**Epoca di vendemmia:** Fine ottobre - inizio novembre

**Temperatura di servizio:** 10-12°C