



Profondo, etereo, complesso. Il colore si presenta come un rosso rubino profondo con leggeri riflessi ramati, accompagnati da una consistenza ben evidente nel calice. Frutta rossa matura, ciliegie sotto spirito, cioccolato fondente, sentori eterei sono i profumi caratterizzanti. Al palato è un vino corposo, strutturato, caldo e dalla bellissima persistenza, autentico e austero. Ne vengono prodotte circa 6.000 bottiglie.

Abbinamenti: Pecorino di Farindola Dop, cosciotto di agnello al forno, cinghiale in umido, pecora alla callara, arrosticini.

ANTRUM

Montepulciano d'Abruzzo DOP



Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOP

Zona di produzione: Loreto Aprutino

Uvaggio: Montepulciano 100%

Terreno: Argilloso / Calcareo

Altitudine: 250 mt

Metodo di coltivazione: Agricoltura integrata

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese

Anno di impianto: 1990

Produzione per ettaro: 120 ql/ha

Epoca di vendemmia: Ottobre

Temperatura di servizio: 18° C

L'Antrum è stato dedicato alle grotte della prima cantina costruita nel 1853 a Miglianico. Il vino riflette pienamente il carattere della famiglia Ciavolich e la sua storia centenaria radicata in Abruzzo. Le uve provengono dai vigneti impiantati da Giuseppe Ciavolich negli anni '90 e 2000 nella tenuta di Loreto Aprutino. Dopo esser state selezionate e raccolte a mano vengono portate in cantina dove avviene la pigia-diraspatura. Il mosto insieme alle bucce fermenta in serbatoi di acciaio inox a temperatura controllata. A seguire si effettuano periodicamente delestage e rimontaggi allo scopo di estrarre colore e tannino utile al lungo invecchiamento che dovrà realizzare. Alla fine della fermentazione, dopo la svinatura, il vino ottenuto viene trasferito in barriques e tonneaux, per la metà nuovi e per la metà usati.

CIAVOLICH
1853