



JORIO

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Montepulciano 100%

Prima annata

1993

Area di produzione

Abruzzo

Jorio è la selezione Umani Ronchi di Montepulciano d'Abruzzo Doc. Nasce a metà degli anni '90, dalla collaborazione con alcuni viticoltori abruzzesi, per esprimere il grande potenziale di questo vitigno. Il nome del vino vuole essere un tributo al grande poeta abruzzese del '900 italiano, Gabriele D'Annunzio, che fece della sua terra d'origine, provinciale e selvaggia, una novità "barbarica", eccitante e trasgressiva, con cui scosse e conquistò il favore del pubblico. In particolare il riferimento è alla tragedia pastorale "La figlia di Jorio".

CARATTERISTICHE GENERALI

Il Vigneto

Ubicati in vari Comuni della Regione Abruzzo, i vigneti da cui produciamo lo Jorio si distinguono per la particolare attenzione dedicata alla potatura, mirata a contenere la produzione e favorire un ottimale arieggiamento della fascia produttiva. Condizioni essenziali al fine di garantire l'ideale maturazione delle uve Montepulciano.

Vendemmia

Viene eseguita a mano nel periodo che, normalmente, va dalla fine di Settembre alla fine della prima decade di Ottobre.

Vinificazione

All'uva, diraspata e leggermente pigiata, viene fatta svolgere una macerazione di 10-12 giorni, in fermentini di acciaio ad una temperatura mantenuta tra i 26 ed i 28°C. Appena finita la fermentazione alcolica il vino effettua anche quella malolattica. Successivamente passa alla fase di affinamento, che avviene per circa il 50% del vino in botti di rovere da 50/80 hl, e per la restante parte in barrique di terzo-quarto passaggio, per un periodo di circa 12 mesi. Dopo l'assemblaggio, il vino riposa per alcuni mesi in bottiglia.

Formato disponibile

Bottiglie da 0,75 lt. 1,5 lt.

CONSIGLI DI DEGUSTAZIONE

Bicchieri di servizio

Calice di media ampiezza a tendenza sferica, per consentire una migliore percezione degli aromi complessi.

Abbinamenti

Pasta con sughi di carne, arrostiti di carni bianche e rosse, pollo e coniglio alla cacciatora, grigliate miste.

Temperatura di servizio

18°C