palĕa

ABRUZZO COCOCCIOLA SUPERIORE – Palea
UVE: Cococciola
VENDEMMIA: manuale, prima decade di ottobre
VINIFICAZIONE: i grappoli vengono diraspati e pigiati sofficemente, il mosto ottenuto si lascia decantare per poi avviarlo alla fermentazione a temperatura controllata.
AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio inox
COLORE: giallo paglierino tenue con sfumature dorate e riflessi brillanti
AROMA: bouquet ampio, dai profumi avvolgenti che richiamano nuaces balsamiche, sentori floreali di ginestra, glicine e biancospino con lievi note agrumate.
SAPORE: delicato, fresco e corposo, caratterizzato da una piacevole armonia tra sapidità e acidità. Buona persistenza con un finale che ricorda i sentori amarognoli del pompelmo.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/12°C
ABBINAMENTI: Vino molto versatile da consentire un' ampia gamma di abbinamenti: ottimo come
aperitivo; ideale a tavola con tutta la cucina marinara; perfetto con carni bianche, sushi soufflè.

ABRUZZO PASSERINA SUPERIORE - Palea
UVE: Passerina
VENDEMMIA: manuale, seconda decade di settembre
VINIFICAZIONE: criomacerazione del pigiato, pressatura soffice e decantazione del mosto fiore, fermentazione termo-controllata con lieviti selezionati
AFFINAMENTO: in serbatoi di acciaio inox
COLORE: giallo paglierino con riflessi aurei
AROMA: intenso e delicato con note di fiori bianchi che si legano a sentori agrumati e sfumature speziate.
SAPORE: fresco e fragrante, al palato si esalta la complessità delle affascinanti sensazioni olfattive tanto da renderlo sorprendente e persistente.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13% Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10/14°C
ABBINAMENTI: ottimo con tutti i piatti a base di pesce, carni bianche e formaggi giovani. Ideale con le cruditè.

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.P. – Palea
UVE: Montepulciano d' Abruzzo
VENDEMMIA: a mano, seconda metà di ottobre
VINIFICAZIONE: lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata.
Dopo il travaso a malolattica terminata, il vino decanta in serbatoi di acciaio inox.
AFFINAMENTO: in grandi botti e barrique
COLORE: rosso intenso con leggeri riflessi scuri di porpora
AROMA: sentori di amarena e frutti di bosco si legano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici
SAPORE: pieno, armonico, giustamente tannico con una complessa struttura, polposità e morbidezza.
Al retrogusto manifesta nuaces di confettura e una buona persistenza.
GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5% vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO: 18/20°C
ABBINAMENTI: ideale con primi piatti importanti a base di funghi, tartufo e sughi di carne.
Ottimo con l'agnello alla brace, gli arrosticini e la cacciagione. Piacevole per accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi stagionati.