

Jorio Montepulciano d'Abruzzo Doc

Jorio è la *selezione* di Montepulciano d'Abruzzo Doc della Umani Ronchi.

Nasce a metà degli anni '90 per esprimere il grande potenziale di questo vitigno, in collaborazione con appassionati viticoltori abruzzesi proprietari di vigneti situati in zone particolarmente vocate. 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. Dalla tragedia pastorale **La figlia di Jorio**: "*alla terra d'Abruzzi, alla mia madre, alle mie sorelle, al mio fratello esule, al mio padre sepolto, a tutti i miei morti, a tutta la mia gente fra la montagna e il mare, questo canto dell'antico sangue consacro*" (cfr. dedica di D'Annunzio op. cit).

Vitigno Montepulciano 100%
Prima annata di produzione 1993
Comune/area di produzione Regione Abruzzo

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.

La 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.

Note del Winemaker Rosso rubino intenso, al naso ricorda la prugna e la ciliegia rossa, seguite da note balsamiche e salmastre su un sottofondo di liquirizia matura. Bocca dal tannino eloquente e pulito, si mostra pieno, vigoroso, dal finale lungo ed intenso.

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

Temperatura di servizio ideale 18°C

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

Formati disponibili bottiglie da 0,75 / 1,5 lt

