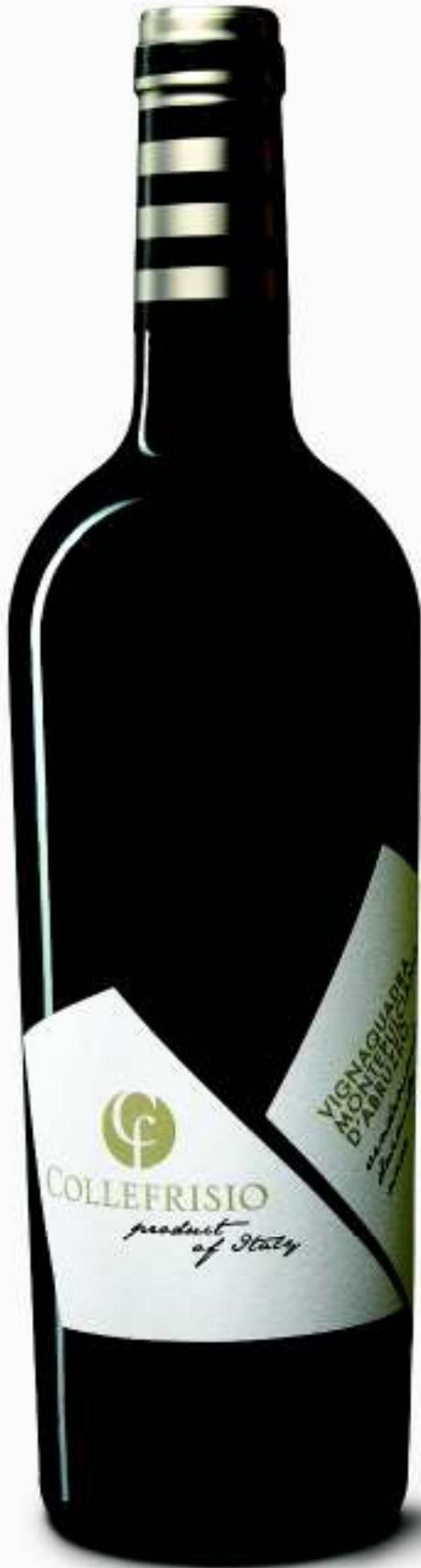




## Vignaquadra Montepulciano d'Abruzzo DOC



### Uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

### Vendemmia

Ultima settimana di Ottobre.

### Resa media per ettaro

55 hl.

### Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa. L'affinamento viene fatto in vasche d'acciaio e successivo affinamento parziale in legno.

### Degustazione

Colore rosso rubino, intense note di frutti di bosco, varie note di spezie, amarena, confettura. Ben equilibrato e persistente, ottima la struttura.

### Grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo.

### Grape harvest

Last week of October.

### Average production per hectare

55 hl.

### Vinification

Long maceration on the grape skin for about 15-20 days. Aged in stainless steel, followed by a partial aging in oak barrels.

### Tasting

Ruby red colour. Intense fruity scent, containing hints of spice, cherry plum and jam. Well balanced with a long lasting taste.