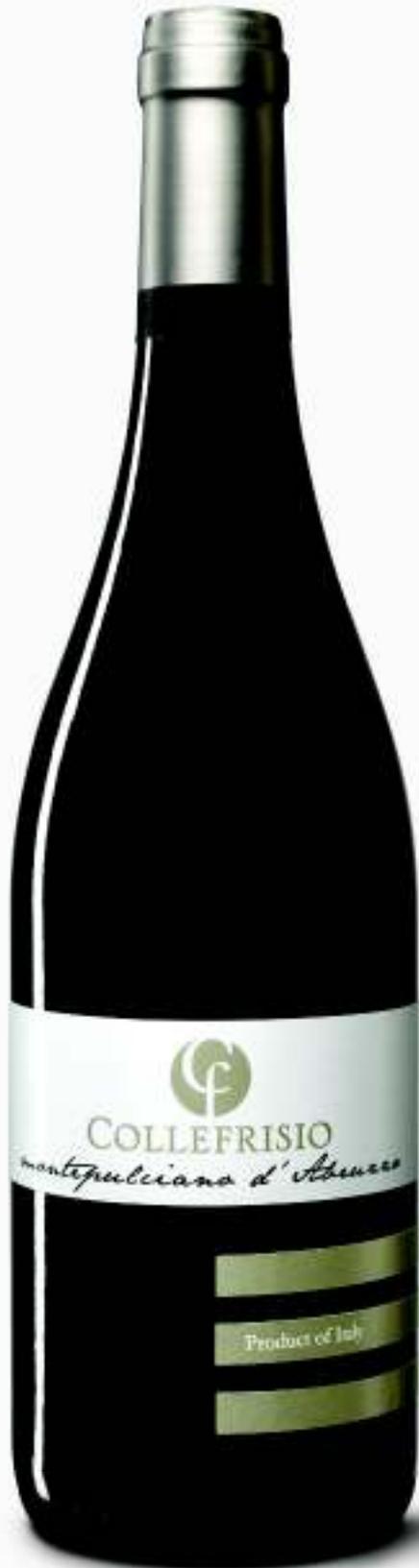




Montepulciano d'Abruzzo DOC



Uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia

Seconda decade di Ottobre.

Resa media per ettaro

70 hl.

Vinificazione

Macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa.
L'affinamento viene effettuato in acciaio.

Degustazione

Colore rosso rubino, con riflessi violacei, intense note di frutti di bosco e amarena, leggermente speziato, di buona struttura e ben equilibrato.

Grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo.

Grape harvest

Middle of October.

Average production per hectare

70 hl.

Vinification

15-20 days of maceration on the grape skin. The aging is done in stainless steel.

Tasting

*Ruby red colour with violet reflections.
Intense fruity scent, containing hints of slightly spicy cherry plum. Nice structure and well balanced.*