



Confronto Vino Rosso

Uve

Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo di Manduria

Vendemmia

Seconda metà di Ottobre per il Montepulciano e seconda metà di settembre per il Primitivo

Resa media per ettaro

40 hl

Vinificazione

Lunga macerazione delle bucce in acciaio. Successivamente vi è l'affinamento per 10 mesi in bottiglia.

Degustazione

Colore rosso rubino scuro. Fruttato con sentori di prugna, mora e marasca, leggermente speziato. Vino complesso, di grande corpo, morbido e vellutato. Persistente al palato.

Grapes

Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo di Manduria

Grape harvest

Second half of October for Montepulciano and second half of September for Primitivo

Average production per hectare

40 hl

Vinification

Long maceration of the grape in stainless steel. After we have 10 months of aging in bottle.

Tasting

Intense ruby red colour. Fruity, with hints of plum, berries and marasca cherry. Slightly spicy.
Complex and full-bodied wine, also soft, velvety and very persistent.

