



MORRECINE

Uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vendemmia

Metà Ottobre

Resa media per ettaro

65 hl

Vinificazione

Tradizionale, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un lungo periodo. L'affinamento viene effettuato in acciaio.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 14 % vol

Degustazione

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei, note di frutti di bosco, amarena e ciliegia sottospirito, ottima struttura e ben equilibrato.

Grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo

Grape harvest

Mid-October

Average production per hectare

65 hl

Vinification

Traditional, the skins are held in contact with the liquid for about 20 days. The refining is carried out in steel.

Bottling details

14 % alcohol

Tasting

Intense ruby red color with reflections purple, with notes of wild berries, black cherry and cherry sottospirito, good structure and well-balanced.



COLLEFRISIO / Località Piane di Maggio - 66030 Frisa (CH) Italy

Tel. (+39) 085 90 39 074 fax (+39) 085 9032096

www.collefrisio.it / info@collefrisio.it