

## Montepulciano Vignaquadra d'Abruzzo DOC

### Uve

Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

### Vendemmia

Ultima settimana di Ottobre

### Resa media per ettaro

50 hl

### Vinificazione

Tradizionale, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 1520 giorni circa. L'affinamento viene fatto in vasche d'acciaio e successivo affinamento parziale in legno.

### Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 14 % vol

### 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 DOC

### Grape harvest

Last week of October

### Average production per hectare

50 hl

### Vinification

Traditional; the grape skin is kept in contact with the liquid part for about 15-20 days. The refining is done in steel containers, followed by a partial refining in oak barrels.

### Bottling details

14,00 % alcohol

### Tasting

Ruby red colour. A strong fruity scent, containing hints of spices, cherry plum and jam. A well balance and lasting taste.

