



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.