



Vino Rosato



Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia / Prima settimana di Ottobre.

Resa media per ettaro / 70 hl.

Vinificazione / Macerazione a bassa temperatura previa diraspatura dell'uva e fermentazione alcolica termocontrollata in serbatoi in acciaio.

Degustazione / Colore rosa cerasuolo. All'olfatto si avvertono sentori floreali, frutta fresca, ciliegia e amarena. Buona la struttura e l'equilibrio, fresco, persistente, fragrante. Il fruttato è ben integrato con la sensazione olfattiva.

Grapes / 100% Montepulciano d'Abruzzo.

Grape harvest / First week of October.

Average production per hectare / 70 hl.

Vinification / Maceration at low temperature upon grapes removal from the stalks and controlled temperature alcoholic fermentation in stainless steel.

Tasting / Cherry red colour with pink reflections. Nice fruity scent, containing hints of cherry and cherry plum. A fresh, fragrant and lasting taste, well balanced and with good structure. The fruitage is well integrated with the olfactory sensation.