



Morrecine Montepulciano
d'Abruzzo DOC



Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia / Metà Ottobre.

Resa media per ettaro / 65 hl.

Vinificazione / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento viene effettuato in acciaio.

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 / Middle of October.

Average production per hectare / 65 hl.

Vinification / Long maceration on the grape skin. Aged in stainless steel.

Tasting / Intense ruby red colour with violet reflections. Berries fruity scent, cherry and black cherry in brandy. A well balanced and persistent taste.