



## Appassimento

### Vino Rosso

**Uve** / 60 % Montepulciano d'Abruzzo, 20 % Sangiovese, 20 % Merlot.

**Vendemmia** / Seconda decade di Ottobre per il Montepulciano e Sangiovese, seconda decade di settembre per il Merlot.

**Resa media per ettaro** / 50 hl.

**Vinificazione** / Successivamente ad un parziale appassimento delle uve sulla vite queste vengono pigiate, diraspate per essere avviate alla fermentazione ed ad una lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in acciaio a temperature controllata.

**Degustazione** / Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei. Al naso rosa canina e viola selvatica, fruttato di frutta rossa sottospirito e prugna matura, leggero sentore di spezie. Vino complesso, di ottima struttura, morbido e avvolgente. Persistente al palato.

**Grapes** / 60% Montepulciano d' Abruzzo, 20% Sangiovese, 20% Merlot.

**Grape harvest** / Second decade of October for Montepulciano and Sangiovese, second decade of September for the Merlot.

**Average production per hectare** / 50 hl.

**Vinification** / The grape has a drying period on the vines, then we have the pressing and separation of the stalks and quite long aging on the skins. The aging is done in stainless steel tanks at controlled temperature.

**Tasting** / Ruby red colour with violet reflections. The bouquet shows aroma of rose hips and violet, liquored red fruits and mature plum, light spiced hints. Complex wine with great structure, round and velvet. Good persistence.