



Vignaquadra Montepulciano d'Abruzzo DOC



Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia / Ultima settimana di Ottobre.

Resa media per ettaro / 55 hl.

Vinificazione / Macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa. L'affinamento viene fatto in vasche d'acciaio e successivo affinamento parziale in legno.

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.

Grape harvest / Last week of October.

Average production per hectare / 55 hl.

Vinification / Long maceration on the grape skin for about 15-20 days.

Aged in stainless steel, followed by a partial aging in oak barrels.

Tasting / Ruby red colour. Intense fruity scent, containing hints of spice, cherry plum and jam. Well balanced with a long lasting taste.