



Montepulciano d'Abruzzo DOC



Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia / Seconda decade di Ottobre.

Resa media per ettaro / 70 hl.

Vinificazione / Macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa. L'affinamento viene effettuato in acciaio.

Degustazione / Colore rosso rubino, con riflessi violacei, intense note di frutti di bosco e amarena, leggermente speziato, di buona struttura e ben equilibrato.

Grapes / 100% Montepulciano d'Abruzzo.

Grape harvest / Middle of October.

Average production per hectare / 70 hl.

Vinification / 15-20 days of maceration on the grape skin. The aging is done in stainless steel.

Tasting / Ruby red colour with violet reflections. Intense fruity scent, containing hints of slightly spicy cherry plum. Nice structure and well balanced.