

Gusto: Corposo e tannini vellutati.
/ Taste: body with velvety tannins.



Bouquet: Amarena.
Black cherry.



Temperatura di servizio: 18-20°C.
Service temperature: 18-20°C.



LINEA GDO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC/DOP

Uva: Montepulciano.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 250 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: periodo di inizio ottobre.

Vinificazione: uve raccolte a mano, vinificate a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 28-30 °C.

Terminata la fermentazione alcolica, si avvia la fermentazione malolattica.

Affinamento: breve passaggio in botte di legno.

Dati tecnici: residuo zuccherino 4 g/l,

Acidità totale 5,50 g/l, pH 3,50.

Occasione: pranzi in famiglia con primi al sugo di carne e secondi a base di arrostiti.

Grape: Montepulciano.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 250 m. above sea level.

Training system: Abruzzo Pergola.

Harvest: beginning of October.

Vinification: hand-picked grapes are vinified with skin contact in stainless steel tanks at a controlled temperature of 28-30 °C. Once the alcoholic fermentation is complete, the malolactic fermentation starts.

Ageing: short wooden barrel rest.

Technical data: residual sugar 4 g / l, total acidity 5.50 g / l, pH 3.50.

Occasions: family lunches with sauce based pasta and roasted meat.