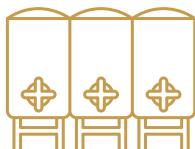


Montepulciano d'Abruzzo

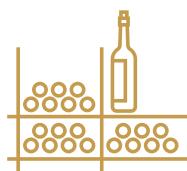


Italia
Abruzzo
Pescara



VINIFICAZIONE

Il mosto viene vinificato in vasche d'acciaio inox a temperatura controllata, con prolungata macerazione sulle bucce.



AFFINAMENTO

Al termine della vinificazione, il vino si affina per alcuni mesi in vasche d'acciaio inox.



Ha colore rosso rubino attraversato da vividi riflessi violacei.



DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso profuma di amarene e ciliegie, impreziosite da un ampio tocco speziato e da un lieve accenno di cuoio e tabacco.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

12%



VITIGNO

Montepulciano

TIPOLOGIA AGRICOLA

Convenzionale

VENDEMMIA

Manuale. fine Settembre - inizio Ottobre



Sul palato si rivela mediamente strutturato, sapido, ben fruttato e intessuto da una tannicità sottile e ben espressa.