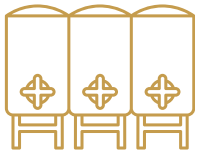
Montepulciano d’Abruzzo

-Collefrisio-



Italia
Abruzzo
Frisia



VINIFICAZIONE

Macerazione sulle bucce per 15-20 giorni circa.



CLASSIFICAZIONE

D.O.C.

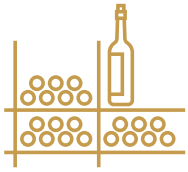
TIPOLOGIA

Rosso

ALC./VOL.

14%





AFFINAMENTO

Affinamento in vasche d’acciaio, e un successivo affinamento parziale in legno.



VITIGNO

Montepulciano d’Abruzzo

TIPOLOGIA AGRICOLA

Biologica

VENDEMMIA

Ultima settimana di ottobre



Rosso rubino.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA



Al naso intenso, con aromi di frutti rossi, leggermente speziato.



Pieno, armonico e leggermente tannico. Ben equilibrato e persistente, ottima struttura.