



Uve	Grapes
Montepulciano d'Abruzzo 100%	100% Montepulciano d'Abruzzo
Vendemmia	Harvest
Seconda decade di Ottobre	Middle of October
Resa media per ettaro	Yield per hectare
85 hl	85 hl
Vinificazione	Vinification
Macerazione con le bucce per 15 - 20 giorni circa L'affinamento viene effettuato in acciaio.	Maceration with the skin for 15- 20 days. The refining is done in stainless steel vats
Dati analitici all'imbottigliamento	Bottling details
Alcol 13,00% vol	13,00% alcohol
Degustazione	Tasting
Colore rosso rubino, con riflessi violacei. Note di frutti di bosco e amarena. Di buona struttura e ben equilibrato.	Ruby red colour with violet reflections. Berries fruity scent, containing hints of slightly spicy. A well balance and lasting taste.