



Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo D.o.c. 100%
Zona di produzione	Rocca San Giovanni
Vendemmia	Seconda decade di ottobre, raccolta a mano
Vinificazione	Macerazione delle bucce per 12 ore a 8°C. Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Temperatura di fermentazione 16°C
Affinamento	Sur Lies 120 giorni a 10°C (batonage su fecce fini)
Gradazione	13% vol
Descrizione	Colore ciliegia brillante. All'olfatto: spiccano note di frutti rossi e fragola. In bocca ha un ingresso suadente e morbido. L'equilibrio tra acidità e sapidità permette un'esplosione di sentori retrolfattivi che richiamano quelli percepiti all'olfatto.
Temperatura di servizio	10-12°C