



Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 70% Syrah 30% (come Nonno Armando voleva).
Zona di produzione	Rocca San Giovanni
Vendemmia	la raccolta viene effettuata nella 1° decade di ottobre.
Vinificazione	lunga fermentazione a contatto con le bucce che va dai 10 ai 15 giorni.
Affinamento	L'affinamento avviene in piccole botti di rovere per 12 mesi e successivamente in bottiglia per circa 12 mesi. La rivisitazione di una vecchia ricetta di famiglia.
Gradazione	13,5%
Descrizione	Colore: rosso rubino intenso con riflessi di un caldo viola. Olfatto: profumi di frutta rossa matura, note speziate con una elegante pungenza alcolica. Al palato: vino morbido, equilibrato e sapido. Abbinamento: pietanze a base di carni rosse e cacciagione.
Temperatura di servizio	Temperatura di servizio: 18° / 20°