



Rosso Rosa **Rosso da tavola**

Uve: Montepulciano d'Abruzzo 60 %
San Giovese 20%
Merlot 20%

Vendemmia: Seconda decade di ottobre per il Montepulciano e Sangiovese;
seconda decade di settembre per il Merlot

Resa Media per ettaro: 50 hl

Vinificazione

Successivamente a un parziale appassimento delle uve sulla vite queste vengono pigiate, diraspate per essere avviate alla fermentazione ed ad una lunga macerazione sulle bucce.

L'affinamento avviene in acciaio a temperature controllata.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 14% vol

Degustazione

Colore rosso rubino con leggeri riflessi violacei.

All'olfatto presenta note di rosa e viola selvatica, intense note di frutta rossa sotto e prugna, leggero sentore di spezie.

Vino complesso, di ottima struttura, morbido, avvolgente e amabile. Persistente al palato.