



## **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.