



MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOP
biodinamico - biodynamic

AREA DI PRODUZIONE: Provincia di Chieti e Provincia di Teramo, terreno di medio impasto argilloso ed esposizione sud est.

VINIFICAZIONE: Raccolta a mano, pigiatura in vasca, macerazione per 7/15 giorni a temperatura controllata 24/26 gradi. Salassata per il 15/20% così da ottenere maggior pienezza, estratto e colore.

Affinamento in serbatoio d'acciaio per almeno 6 mesi e poi 2 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: dal colore rosso rubino con buona intensità e tonalità che va verso il granato, al naso intenso e complesso con note floreali di rose rosse, frutta matura rossa, ribes, more e sentori di leggera speziatura.

In bocca immediato l'ingresso. Morbido ed abbastanza tannico, sapido, con un finale nel cavo orale deciso ed una sensazione retronasale completa ed appagante.

PRODUCTION AREA: Province of Chieti and Province of Teramo, medium-textured clayey terrain and south east exposure.

VINIFICATION: Hand-picked, pressing in the tub, maceration for 7/15 days at a controlled temperature of 24/26 degrees. Bleeding off (saignée) 15/20% in order to obtain greater concentration, extract and colour.

Ageing in steel vats for at least 6 months and then 2 months in the bottle.

CHARACTERISTICS: ruby red in colour with good intensity and garnet hues, on the nose intense and complex with flowery notes of red roses, red ripe fruit, redcurrant, blackberry and slight spicy hints.

Immediate entry on the palate. Soft and quite tannic, full flavoured, with a decisive finish in the oral cavity and a complete and satisfying retronasal sensation.