



In & Out

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.

Vendemmia / Ultima decade di Ottobre

Resa media per ettaro / 35 hl.

Vinificazione / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in barriques per 24 mesi e successivamente per 10 mesi in bottiglia.

Degustazione / Colore rosso granato scuro con riflessi violacei. Al naso si avvertono frutti di bosco, melograno, violetta, tartufo nero, con note speziate di pepe. Morbido e vellutato in bocca, grande eleganza e persistenza.

Grapes / 100% Montepulciano d'Abruzzo.

Grape harvest / Last ten days of October.

Average production per hectare / 35 hl.

Vinification / Long maceration on the grape skin. The aging is done in barrique for 24 months and then in bottle for 10 months.

Tasting / Dark garnet-red colour with purple hues. The bouquet shows aromas of berries, pomegranate, violet, black truffle with hints of spices. On the palate is soft, velvety, with a great elegance and very persistent.