



VITIGNO: Montepulciano d'Abruzzo

ZONA DI PRODUZIONE: Fara Filiorum Petri (CH)

ALTITUDINE: 250 m.s.l.m

COMPOSIZIONE DEL SUOLO: Calcareo argilloso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Pergola

PERIODO VENDEMMIA: Metà Settembre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

VINIFICAZIONE: Gentile pressatura. Decantazione statica a 12° per 24 ore. Affinamento in acciaio per 4 mesi.

COLORE: Rosa con delicata sfumatura rubina e violacea

GRADAZIONE ALCOLICA 12,5 %

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Note di fiori (rosa e geranio) e frutta rossa (lampone, mora e ribes nero). Al gusto si caratterizza per una fragrante acidità che ricorda il melograno e la marasca.

ABBINAMENTI: Finger-food, primi mediterranei, pesce alla brace e formaggi semi-stagionati.

.