



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: Fine Settembre - Inizio Ottobre. Raccolta manuale con selezione grappoli in vigna

VINIFICAZIONE: Fermentazione a temperatura controllata 8-10 giorni. Maturazione in acciaio

COLORE: Rosso intenso con riflessi rubini tendenti al violaceo

GRADAZIONE ALCOLICA: 13,5%

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Note di marasca, amarena e ribes con contorni di spezie e fiori rossi appassiti. Al palato è fragrante e con una struttura delicata e piacevole

ABBINAMENTI: Antipasti a base di salumi, primi piatti a base di ragù, carni al forno e formaggi semi-stagionati