



**MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO DOP RISERVA**
biologico -organic

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

VINIFICAZIONE: Raccolta manuale tardiva a fine ottobre/ inizi di novembre, macerazione lunga per 10/15 giorni a 24 gradi.

AFFINAMENTO: 6 mesi in acciaio e successivamente in barrique francesi per 18 mesi ed infine almeno sei mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE: Vino Rosso che si allontana dal rubino verso un granato in evoluzione. Buona intensità di colore senza trasparenza. Intenso al naso e complessità di profumi dove ritroviamo un bouquet di fiori appassiti, confetture di frutti rossi, sentori di vaniglia e cuoio.

In bocca intenso, persistente e completamente armonico. Buona pulizia del cavo orale, con proprietà di acidità, tannini e sali minerali perfettamente equilibrati. Questa riserva esprime tutta l'autenticità e la tipicità delle uve Montepulciano e quindi dell'Abruzzo.

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

VINIFICATION: Late hand-picking at the end of October/ beginning of November, long maceration for 10/15 days at 24 degrees.

AGEING: 6 months in steel vats and then in French in barriques for 18 months followed by at least six months in the bottle.

CHARACTERISTICS: A red wine that moves away from ruby red towards a developing garnet. Good colour intensity without transparency. Intense on the nose and with a complex fragrance in which we find a bouquet of dried flowers, red fruit jam, hints of vanilla and leather.

In the mouth it is intense, persistent and completely harmonious. A clean sensation in the oral cavity, with properties of acidity, tannins and mineral salts all perfectly balanced. This reserve expresses all the authenticity and typical traits of Montepulciano grapes and therefore of the Abruzzo region.