



Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 70% Syrah 30% (come Nonno Armando voleva).
Zona di produzione	Rocca San Giovanni
Vendemmia	la raccolta viene effettuata nella 1° decade di ottobre.
Vinificazione	lunga fermentazione a contatto con le bucce che va dai 10 ai 15 giorni.
Affinamento	L'affinamento avviene in piccole botti di rovere di terzo passaggio per 24 mesi e successivamente in bottiglia per circa 12 mesi. La rivisitazione di una vecchia ricetta di famiglia.
Gradazione	La gradazione alcolica di ben 15% chiarisce una genesi vigorosa. Questo vino è destinato a lungo invecchiamento.
Descrizione	Lasciamo ai pochi fortunati che potranno bere questo vino, l'onore di raccontarlo. Abbinamento: un momento da ricordare...
Temperatura di servizio	18° / 20° E' appropriata buona ossigenazione in decanter.