



Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo D.o.c. 100% vinificato rosè.
Zona di produzione	Rocca San Giovanni
Vendemmia	Seconda decade di ottobre, raccolta a mano
Vinificazione	Macerazione delle bucce per 12 ore a 8°C. Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Temperatura di fermentazione 16°C
Affinamento	Sur Lies 120 giorni a 10°C (batonage su fecce fini)
Gradazione	13,5% vol
Descrizione	Colore ciliegia brillante. All'olfatto: forti sensazioni di fragola, frutti rossi e buccia di mandorla fresca. In bocca acidità e morbidezza bilanciano un'elegante sfumatura amara. L'equilibrio tra acidità e sapidità permette un'esplosione di sentori retrolfattivi che rendono questo Vino perfetto da gustare al calice con salumi tipici grassi e al tavolo con brodetti di pesce, crostacei o carni bianche.
Temperatura di servizio	10-12°C