



Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo D.o.c. 100%
Zona di produzione	Comune di Ortona
Vendemmia	Prima decade di novembre, raccolta a mano
Vinificazione	14 giorni di macerazione delle bucce alternando delestage e rimontaggi all'aria. Temperatura di fermentazione 28°C Pressatura soffice 0,6 atm
Affinamento	6 mesi Sur Lies (batonage sulle fecce fini) in serbatoi di acciaio inox dove ha svolto la fermentazione malolattica. 6 mesi in legno (50% tonneau e 50% barrique)
Gradazione	14% vol
Descrizione	Colore rosso rubino con riflessi violacei. All'olfatto trionfo di sentori di amarena e ribes nero legato a note di cacao amaro, vaniglia e una fragranza gradevolmente speziata: la nostra interpretazione della tipicità. In bocca ha un ingresso avvolgente e morbido, elegantemente tannico, che prelude ad una lunga persistenza di acidità e sapidità con note retrolfattive che richiamano quelle percepite al naso.
Abbinamento	Al calice con salumi tipici e selezioni di formaggi stagionati. A tavola ideale con arrostiti, pietanze di carni saporite, brasati.
Temperatura di servizio	18-20°C