



Vitigno	Montepulciano d'Abruzzo 80% vinificato in bianco e 20% Sauvignon blanc
Zona di produzione	Rocca San Giovanni
Vendemmia	Seconda decade di settembre, raccolta a mano
Vinificazione	Pigiatura soffice delle uve a contatto con le bucce per 8/10 ore a freddo. Fermentazione in serbatoi di acciaio ad una temperatura di 10°C
Affinamento	Affinamento in acciaio con preservazione della naturale vivacità a 0,8 bar.
Gradazione	13% vol
Descrizione	Colore rosa tenue con sfumature madreperlacee. All'olfatto sensazioni di elevage, mela cotta e frutto della passione. In bocca il finissimo perlage esalta l'estrema eleganza della sua struttura. Al calice seduce il palato dopo assaggi sapori. Al tavolo con ogni pietanza purchè non di rustica fattura.
Temperatura di servizio	10-12°C