TIRABUCCIA by RøVeri

il Bastardo del Borgo™ rosso

VINO ROSSO

95 Points
by Luca Maroni
One of the Best
Italian Red Wines
in 2023

Vitigno	50% Montepulciano d'Abruzzo, 20% Syrah, 15% Sangiovese, 10% Merlot e 5% Primitivo.
Zona di produzione	Comune di Ortona e San Vito Chietino
Vendemmia	2°/3° decade di ottobre, raccolta a mano.
Vinificazione	Questo vino si ottiene grazie ad un'accurata selezione di uve appartenenti a cinque diversi vitigni; la raccolta viene effettuata nella 2°/3° decade di ottobre, segue una lunga macerazione a contatto con le bucce di circa 20 giorni.
Affinamento	L'affinamento avviene prima in acciaio e successivamente in botti di legno per 6 mesi.
Gradazione	**15%**
Descrizione	Colore: rosso rubino intenso con riflessi granati. Olfatto: intensi sentori di frutta rossa, in particolare di amarena e mora, sottolineano l'unicità della ricetta che accosta diversi vitigni creando un'armonia di notevole complessità ma, comunque, rotonda e facile da bere. Gusto: vino di grande struttura, dotato e persistente. Presenta una spiccata nota retrolfattiva di amarena. Abbinamento: il suo sapore ed i suoi complessi profumi lo rendono particolarmente versatile ed adatto a braceria, arrosticini abruzzesi di qualità e carni saporite. **Consigliato ad una clientela giovanile e a chi ama la carne alla brace.**
Temperatura di servizio	Temperatura di servizio: 16°-18°

Roveri S.a.s. C.da San Pietro, s.n. - 66026 ORTONA (CH) ITALIA www.cantineroveri.it