

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO RISERVA: LA FRUTTOSITÀ

## *Montepulciano d'Abruzzo Riserva: fruity character*

Il principe dei vini abruzzesi, un simbolo della nostra terra da secoli, proposto qui nella sua versione più classica. Prodotto con uve selezionate, affinato per un anno in serbatoi di acciaio inox e per un altro anno in grandi botti di rovere di Slavonia. Un vino autentico e inimitabile.

The prince of Abruzzo wines, a symbol of our land for centuries, proposed here in its most classic version. Produced with selected grapes, aged for one year in stainless steel tanks and for another year in large Slavonian oak barrels. An authentic and inimitable wine.

### **TIPOLOGIA**

Montepulciano d'Abruzzo DOC.

### **VITIGNI**

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

### **VINIFICAZIONE**

Fermentazione in acciaio inox, lunga macerazione sulle bucce a temperatura controllata.

### **AFFINAMENTO**

12 mesi in serbatoi di acciaio inox e 12 mesi in botti di rovere di Slavonia.

### **STILE**

Un vino "riserva" maturo e armonioso.

### **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

Colore rosso rubino intenso con riflessi violacei e sfumature granato. Aromi di frutta rossa matura con note speziate e nuances di frutti di bosco e liquirizia. Di ottima struttura, elegante, equilibrato e di lunga persistenza.

### **TYPOLOGY**

Montepulciano d'Abruzzo DOC.

### **GRAPE VARIETY**

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

### **VINIFICATION**

Long maceration on the skins at controlled temperature.

### **REFINING PROCESS**

12 months in stainless steel tanks and 12 months in big barrels made of oak of Slavonia.

### **STYLE**

A mature and harmonious reserve wine.

### **ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS**

Intense ruby red color with violet reflections and garnet shades. Aromas of ripe red fruit with spicy notes and nuances of berries and licorice. With excellent structure, elegant, balanced and long persistence.

