



ATTO FINALE

APPASSIMENTO - PREMIUM SELECTION

SUSTAINABLE WINERY
EQUALITAS



Denominazione: Vino Rosso d'Italia

Uvaggio: 50% Montepulciano & 50% Primitivo

Sistema di allevamento: pergola abruzzese e cordone speronato

Resa per Ettaro: 100-140 quintali

Epoca della Vendemmia: vendemmia tardiva, dai primi di ottobre alla metà di novembre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia (50% legni di primo & 50% di secondo passaggio) per 15 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Vino Rosso d'Italia

Varietal: 50% Montepulciano & 50% Primitivo

Training System: Abruzzo pergola and spurred cordon rows

Yield per Hectare: 100-140 quintals

Harvest Period: late harvest, from the beginning of October to the half of November

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Aging: in French and Slavonian oak tonneau (50% new & 50% second use oak) for 15 months and in bottle for 3 months

Aging Potential: 10 years

Bottles: 750 ml

