



# ATTO FINALE

## APPASSIMENTO - PREMIUM SELECTION



**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

