



PASSIONALE

CUVÉE PRIVATA



Denominazione: Vino Rosso d'Italia

Uvaggio: 50% Montepulciano, 30% Primitivo e 20% Negroamaro

Sistema di Allevamento: Pergola abruzzese e cordone speronato

Resa per Ettaro: 100-140 quintali

Epoca della Vendemmia: dai primi di Settembre alla fine di Ottobre

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 slavia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) per 18 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Vino Rosso d'Italia

Varietal: 50% Montepulciano, 30% Primitivo and 20% Negroamaro

Training System: Abruzzo Pergola and spurred cordon rows

Yield per Hectare: 100-140 quintals

Harvest Period: from the beginning of September to the end of October

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% first-passage oaks and 50% second passage) for 18 months and in bottle for 4 months

Aging Potential: 15 years

Bottles: 750 ml

