

ROSSO N°



Vino frutto dell'unione delle due uve a bacca rossa coltivate nei vigneti aziendali: Montepulciano d'Abruzzo e Merlot. Nato dalla curiosità di esaltare le migliori caratteristiche di questi vitigni all'interno di un'unica bottiglia. L'equilibrio e l'eleganza, assieme alla finezza aromatica e gustativa, fanno di questo vino un rosso potente di grande personalità e dal finale interminabile.

Produzione limitata racchiusa in 1000 bottiglie ognuna identificata col numero progressivo in etichetta dalla bottiglia 001 alla bottiglia 999. *Ad ognuno il suo numero fortunato!*

- **ALTITUDINE DEL VIGNETO :** 410 Mt slm
- **ESPOSIZIONE :** Sud, Sud-Ovest
- **TERRENO :** Argilloso, ricco di scheletro
- **UVE :** 50% Montepulciano d'Abruzzo - 50% Merlot
- **NUMERO CEPPI PER ETTARO :** 4000
- **RESA :** 130 q/ha
- **VENDEMMIA :** 5 - 10 Ottobre con raccolta manuale
- **FERMENTAZIONE :** In tini di Acciaio Inox 15hl con rimontaggi giornalieri a temperatura controllata, macerazione per 15-18 giorni.
- **AFFINAMENTO :** 12 mesi in acciaio, 6 mesi in bottiglia
- **CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE :** Colore rosso rubino con unghia violacea, al naso intenso di frutta matura rossa e confettura di amarene, leggermente speziato. In bocca entra morbido, caldo, intenso, con un finale leggermente ammandorlato, di grande struttura. Ideale nell'accompagnare carni rosse alla brace, stufati, selvaggina, formaggi con confetture e mostarde.
- **MODO DI SERVIRLO :** Si consiglia di stappare la bottiglia 1- 2 ore prima del servizio in bicchieri tipo Ballon ad una temperatura di 18°C.
- **GRADAZIONE ALCOLICA :** 14,5% Vol.

