



*di Bernardino “Fonte Vecchia”
Montepulciano d’Abruzzo DOC*

Uve

Montepulciano d’Abruzzo DOC 100%

Vendemmia

Seconda decade di Ottobre

Resa media per ettaro

65 hl

Vinificazione

**Macerazione sulle bucce per 15 – 20 giorni circa
Affinamento in acciaio**

Dati analitici all’imbottigliamento

Alcool 13,50% vol

Degustazione

**Colore rosso rubino con riflessi violacei.
Intense note di frutti di bosco e amarena.
Leggermente speziato, di buona struttura
e ben equilibrato. Lunga persistenza.**

Grapes

100% Montepulciano d’Abruzzo Doc

Harvest

Middle of October

Average Production per Hectare

65 hl

Vinification

**Maceration on the skins for 15 – 20 days approx.
Refining in Stainless Steel**

Bottling Details

13,50% Alcohol

Tasting

**Ruby red colour with violet reflections.
Intense notes of wild berries and black cherry.
Slightly spicy, well balanced, with a good
structure and a lasting taste.**