



di Bernardino riserva "Ariel"
Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve

Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

Vendemmia

Fine Ottobre

Resa media per ettaro

40 hl

Vinificazione

**Lunga macerazione sulle bucce
Affinamento in barrique francesi per 18 mesi
e poi in bottiglia per 12 mesi.**

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 15% vol

Degustazione

**Colore rosso granato scuro con riflessi bluastri.
Al naso si avvertono frutti di bosco, mora,
melograno, ciliegia marasca, tartufo nero.
Note speziate di pepe e chiodi di garofano.
Morbido e vellutato in bocca, grande struttura
e persistenza. Sensazioni di cacao in chiusura.**

Grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo Doc

Harvest

End of October

Average Production per Hectare

40 hl

Vinification

**Long Maceration on the skins
Refining in French oak barrels for 18 months
and then in bottles for 12 months.**

Bottling Details

15% Alcohol

Tasting

**Dark garnet-red colour with bluish reflections.
The bouquet shows aromas of wild berries, blackberry,
pomegranate, marasca cherry, black truffle.
Spicy hints of pepper and cloves.
Soft and velvety on the palate, great structure,
long lasting. Rich sensations of cocoa on the finish.**