



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..