



## Gabriel 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.