



## 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..