



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.