

AIDA

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Le nuances vivaci del rosso raccontano agli occhi questo vino, che si presenta con sentori di frutta rossa matura, ciliegie, prugne e note floreali. I tannini morbidi regalano grande bevibilità e piacevolezza.

Vinificazione: permanenza di 7-10 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da affinamento in acciaio e 9 mesi in botte di legno da 25 hl.

Red brilliant colour with a bouquet and taste of red ripe fruits as cherry, plum and with flowery notes. Morbid tannins with an easy drink taste.

Winemaking: permanence on the skins for 7-10 days with pump-over in air, followed by aging in steel and wood barrel of 25 hl for 9 months.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)

Variety Grape: Montepulciano

Plantation Year: 1985

Altitude: 278 mt

Type of Vineyard: Tent Method

Density: 2600 plants/hectar

Harvesting Period: from 10th to 25th Oct.

Exposure of Land: South-East

Production: 4 kg/plant

Serving Temperature: 16°-18° C

Alcohol: 13,5% vol.

