



## COLLEFRISIO di Collefrisio Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Uve**  
Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

**Vendemmia**  
Fine Ottobre

**Resa media per ettaro**  
40 hl

**Vinificazione**  
Tradizionale, le bucce vengono tenute alungo in contatto con la parte liquida. L'affinamento avviene in barriques per 18 mesi e successivamente per 12 mesi in bottiglia.

**Dati analitici all'imbottigliamento**  
Alcool 14,5 % vol

**Degustazione**  
Colore rosso granato scuro con riflessi bluastrì. Al naso si avvertono frutti di bosco, mora, melograno, ciliegia marasca, tartufo nero, con note speziate di pepe echiodi di garofano. Morbido e vellutato in bocca, grande struttura, persistenza, in chiusura si avverte il cacao.

---

**Grapes**  
*100% Montepulciano d'Abruzzo DOC*

**Grape harvest**  
*End of October*

**Average production per hectare**  
*40 hl*

**Vinification**  
*Traditional; the grape skin is kept in contact with the liquid part for a long time. The refining is done in small French oak barrels for 18 months and after is cellared in bottle for 12 months before release.*

**Bottling details**  
*14,50 % alcohol*

**Tasting**  
*Dark garnet-red colour with bluish reflections. The bouquet shows aromas of berries, blackberry, pomegranate, marasca cherry, black truffle, hints of spices, pepper and cloves. On the palate soft, velvety, long, great structure, on the finish rich sensations of cocoa.*

 COLLEFRISIO *a Wine Passion*

COLLEFRISIO / Località Piane di Maggio - 66030 Frisa (CH) Italy  
Tel. (+39) 085 90 39 074 fax (+39) 085 9032096  
[www.collefrisio.it](http://www.collefrisio.it) / [info@collefrisio.it](mailto:info@collefrisio.it)