

MOSTOCOTTO

Uve

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Presentazione

Con uve ben mature si effettua una normale pigiatura, il mosto-fiore così ottenuto viene filtrato e ripulito da bucce, vinaccioli ed impurità fino a quando raggiunge una giusta limpidezza e sottoposto poi a cottura. Dopo la fase di ebollizione, il mosto viene lasciato addensare a fuoco lento per circa 8 ore e lasciato raffreddare per poi essere imbottigliato.

Degustazione

Colore caramello, dalla buona densità al naso intense note di fichi secchi spezie dolci frutta secca e candita, caramello. Al palato grande dolcezza e rotondità supportati da una buona acidità.



Grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo

Grape harvest

With well-ripened grapes you make a normal crushing, the must-flower so obtained is filtered and cleaned of skins, seeds and dirt until it reaches a proper clarity and then subjected to cooking.

Tasting

Caramel color, good density on the nose intense notes of dried figs, sweet spices and candied nuts, caramel. Great sweetness and roundness on the palate supported by good acidity.

