


# Ten Vintages

## Montepulciano d'Abruzzo DOC

**Uve** / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
**Vendemmia** / Ultima decade di ottobre.
**Resa media per ettaro** / 25 hl.
**Vinificazione** / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in barriques per 24 mesi e successivamente in acciaio.
**Degustazione** / Colore rosso granato scuro intenso. Al naso si avvertono frutti di bosco, mora, melagrana, ciliegia marasca, tartufo nero, con note speziate di pepe e chiodi di garofano. Morbido e vellutato in bocca, grande struttura e persistenza.
**Note speciali** / Selezione delle migliori barrique del nostro Montepulciano d'Abruzzo sapientemente assemblate.

***Grapes*** */ 100% Montepulciano d'Abruzzo.*
***Grape harvest*** */ Last ten days of October.*
***Average production per hectare*** */ 25 hl.*
***Vinification*** */ Long maceration on the grape skin. The aging is done in barrique for 24 months and then in steel.*
***Tasting*** */ Intense dark garnet-red colour. The bouquet shows aromas of berries, blackberry, pomegranate, marasca cherry, black truffle, hints of spices and pepper. On the palate it's soft, velvety, with a great structure and very persistent.*
***Special notes*** */ Selection of the best barriques of our Montepulciano d'Abruzzo wisely blended together.*