



Semis Montepulciano d'Abruzzo DOC



Uve / Montepulciano d'Abruzzo 100%.
Vendemmia / Prima decade di Novembre.
Resa media per ettaro / 30 hl.
Vinificazione / Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in barriques per 24 mesi e successivamente per 12 mesi in bottiglia.

Degustazione / Colore rosso granato scuro con riflessi bluastri. Al naso si avvertono frutti di bosco, mora, melograno, ciliegia marasca, tartufo nero, con note speziate di pepe e chiodi di garofano. Morbido e vellutato in bocca, grande struttura e persistenza.

Grapes / 100% Montepulciano d'Abruzzo.
Grape harvest / First ten days of November.
Average production per hectare / 30 hl.
Vinification / Long maceration on the grape skin. The aging is done in barrique for 24 months and then in bottle for 12 months.
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 is soft, velvety, with a great structure and very persistent.