

Gusto: corposo con finale vellutato **Taste:** Full body with a velvety finish.



Bouquet: cioccolato al liquore di ciliegia / cherry liqueur chocolate.



Temperatura di servizio: 18-20°C.
Service temperature: 18-20°C.



SPYRO

Montepulciano d'Abruzzo
DOC/DOP

Uva: Montepulciano.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 300 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: filari a cordone speronato.

Vendemmia: raccolta tardiva metà ottobre.

Vinificazione: uve raccolte a mano vengono vinificate a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio per un lungo periodo di macerazione a temperatura controllata 28°-30°C.

Terminata la fermentazione alcolica, si avvia la fermentazione malolattica.

Affinamento: 24 mesi tra botte grande e barrique e 12 mesi di affinamento in bottiglia.

Dati tecnici: residuo zuccherino 6g/l, Acidità totale 5,50 g/l, pH 3,60.

Occasione: Vino da meditazione.

Cene a base di carne in ottima compagnia e ideale anche con cioccolato fondente.

Grape: Montepulciano.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 300 m. above sea level.

Training system: spurred cordon rows.

Harvest: late harvest mid-October.

Vinification: hand-picked grapes are vinified in contact with the skins in steel tanks for a long period of maceration at a controlled temperature of 28-30 °C. Once the alcoholic fermentation is complete, the malolactic fermentation starts.

Ageing: 24 months in large barrels and barriques and 12 months of aging in the bottle.

Technical data: residual sugar 6g / l, total acidity 5.50 g / l, pH 3.60.

Occasions: meditation wine. Dinners of meat in good company and also ideal with dark chocolate.