

Gusto: Leggero e tannini vellutati.
Taste: Light with velvety tannins.



Bouquet: Mora.
Blackberry.



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



SAGOMA
Terre di Chieti
IGP/IGT
Rosso

Uva: uve a bacca rossa selezionate della nostra regione.

Terreno: medio impasto tendente all'argilloso.

Altitudine: 170 m. sul livello del mare.

Sistema di allevamento: Pergola Abruzzese.

Vendemmia: fine settembre.

Vinificazione: raccolta manuale delle uve vinificate a contatto con le bucce in serbatoi di acciaio a temperatura controllata 28-30 °C.

Affinamento: in acciaio.

Dati tecnici: residuo zuccherino 4 g/l, Acidità totale 5,50 g/l, pH 3,50.

Occasione: Aperitivi con amici e pizza, taglieri con salumi, formaggi e frutta.

Grape: Selected red grapes from our region.

Soil: medium texture tending to clayey.

Altitude: 170 m. above sea level.

Training system: Abruzzo Pergola.

Harvest: late September.

Vinification: hand-picked grapes, vinified with skin contact in stainless steel tanks at a controlled temperature of 28-30 °C.

Ageing: in stainless steel.

Technical data: residual sugar 4 g / l, total acidity 5.50 g / l, pH 3.50.

Occasions: Aperitifs with friends and pizza, cold cuts, cheese with fruits.