



## VINO ROSSO 2019

Nome del vino:	Vino Rosso 2019 Bio
Uva:	Montepulciano d'Abruzzo – 90% - 10% altre varietà
Annata:	2019
Alcoll:	12,5%
Terreno:	Argilla e calcare
Gestione del suolo:	Metodo biodinamico
Sistema di allevamento:	Spalliera - guyot
Periodo di vendemmia:	Terza settimana di settembre
Raccolta:	Meccanica
Vinificazione:	<p>Le uve vengono diraspate e inviate in serbatoi di acciaio dove avviene una breve macerazione che dura generalmente non più di quattro giorni.</p> <p>Nel frattempo la fermentazione viene avviata con l'ausilio di lieviti selezionati.</p> <p>Dopo il breve periodo di macerazione le bucce vengono pressate in maniera soffice in modo da evitare l'estrazione di tannini aggressivi.</p>
Affinamento:	Prima di essere imbottigliato, il vino rimane in acciaio per un periodo che non va oltre i quattro mesi.