



VINO ROSSO

Nome del vino:	Vino Rosso Bio
Uva:	Montepulciano d'Abruzzo – 90% - 10% altre varietà
Alcol:	12,5%
Terreno:	Argilla e calcare
Sistema di allevamento:	Spalliera - guyot
Periodo di vendemmia:	Terza settimana di settembre
Vinificazione:	Le uve vengono diraspate e inviate in serbatoi di acciaio dove avviene una breve macerazione che dura generalmente poco più di una settimana. Dopo il breve periodo di macerazione le bucce vengono pressate in maniera soffice in modo da evitare l'estrazione di tannini aggressivi.
Affinamento:	Prima di essere imbottigliato, il vino rimane in acciaio per un periodo che non va oltre i quattro mesi.