

# SISTINA

## Montepulciano d'Abruzzo DOC

Zona di produzione: Abruzzo, media collina.  
Production Area: Abruzzo, medium hill.

---

**Vinificazione:** i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

**Vinification:** The picked grapes are traditionally vinified by a long maceration of the skins with submerged cap at controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process.

---

**Colore:** rosso intenso con riflessi porpora.  
**Colour:** intense ruby red with purple highlights.

**Olfatto:** bouquet elegante in cui sentori di amarena e frutti di bosco si coniugano a note di pepe nero, cacao e aromi balsamici.  
**Bouquet:** elegant with black cherry and wild fruits overtones blended in black pepper notes, cocoa and balsamic aromas.

**Gusto:** corposo e vellutato, di notevole carica e morbida tannicità, con finale persistente e piacevole.  
**Taste:** full-bodied and velvety, endowed with smooth tannins and a pleasant, persistent finish.

---

**Abbinamenti:** primi piatti importanti a base di funghi e tartufo. Ideale con l'agnello alla brace, gli arrosticini, la cacciagione, antipasti di salumi e formaggi stagionati.  
**Food pairing:** first dishes with mushrooms and truffle. Ideal with roast lamb game, venison and baked red meats. It also goes well with salami and seasoned cheeses.



Temperatura di servizio: 14/16°C  
Service temperature: 57/61°F



Gradazione alcolica: 13,5% vol  
Alcohol content: 13,5% Vol.

Affinamento: acciaio e legno.  
Refinement: stainless steel tanks  
and oak barrels.



Uve: Montepulciano (vitigno autoctono). Grapes:  
Montepulciano (autochthonous vine).

