

SISTINA

Montepulciano d'Abruzzo DOC / RISERVA

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.
Colour: intense ruby red.

Olfatto: bouquet elegante con sentori di frutta rossa, confettura di mora e sentori di viola. Nuances di vaniglia, cacao, nocciola, liquirizia e pepe nero. Bouquet: elegant bouquet with notes of red fruit, mulberry jam with scents of violet. Appreciable nuances of vanilla, cocoa, nuts, liquorice and black pepper.

Gusto: corposo e vellutato. Tannino morbido ed equilibrato. Taste: full-bodied and velvety. Smooth and balanced tannins.

Abbinamenti: primi piatti importanti e carni rosse e cacciagione. Ideale con l'agnello alla brace e formaggi stagionati.
Food pairing: first dishes, grilled meat. Ideal with roast lamb game, and seasoned cheeses.



Temperatura di servizio: 16/18°C
Service temperature: 61/64 °F.



Gradazione alcolica: 14% vol
Alcohol content: 14% Vol.

Affinamento: botte grande e barrique
Refinement: big oak barrels and
barriques



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

