

# 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).

