

# La Vineria

di Montepulciano

## CAPOSTAZIONE

AZIENDA AGRICOLA TOCCO



VINO: MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

VITIGNI: MONTEPULCIANO 100%

GRAPES: MONTEPULCIANO 100%

VINIFICAZIONE: LE UVE SELEZIONATE VENGONO DIRASPATE E PIGIATE, LE BUCCE VENGONO LASCIATE A CONTATTO CON IL MOSTO PER 10 GIORNI. TERMINATA LA FERMENTAZIONE ALCOLICA, LE BUCCE VENGONO SEPARATE E IL VINO VIENE AFFINATO IN SERBATOI DI ACCIAIO PER 6 MESI

PRODUCTION PROCESS: THE SELECTED GRAPES ARE DESTEMMED AND CRUSHED, THE SKINS ARE LEFT IN CONTACT WITH THE MUST FOR 10 DAYS. AFTER THE ALCOHOLIC FERMENTATION, THE SKINS ARE SEPARATED AND THE WINE IS AGED IN STEEL TANKS FOR 6 MONTHS

ESAME VISIVO: ROSSO RUBINO CON RIFLESSI VIOLACEI

COLOR: RUBY RED WITH VIOLET REFLECTIONS

ESAME OLFATTIVO: INTENSI PROFUMI FRUTTATI CON NOTE DI FRUTA ROSSA MATURA

AROMA: INTENSE FRUITY AROMAS WITH NOTES OF RIPE RED FRUIT

ESAME GUSTATIVO: PIENO E PERSISTENTE CON TANNINI DELICATI

TASTE: FULL AND PERSISTENT WITH DELICATE TANNINS

