

Hrozno: Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo di Manduria

Úroda: Druhá polovica októbra pre Montepulciano a druhá polovica septembra pre Primitivo

Priemerný výnos na hektár: 40 hl

Vinifikácia: Víno sa maceruje v tankoch z nehrdzavejúcej ocele. Následne dozrieva vo fľaši po dobu 10 mesiacov.

Degustácia: Tmavá rubínovo červená farba. Ovocná vôňa s náznakmi slivky, černice a marasca cherry, mierne korenistá. Komplexné víno, plné, mäkké, zamátové a veľmi perzistentné.

Uve: Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo di Manduria

Vendemmia: Seconda metà di Ottobre per il Montepulciano e seconda metà di settembre per il Primitivo

Resa media per ettaro: 40 hl

Vinificazione: Lunga macerazione delle bucce in acciaio. Successivamente vi è l'affinamento per 10 mesi in bottiglia.

Degustazione: Colore rosso rubino scuro. Fruttato con sentori di prugna, mora e marasca, leggermente speziato. Vino complesso, di grande corpo, morbido e vellutato. Persistente al palato.

Grapes: Montepulciano d'Abruzzo, Primitivo di Manduria

Grape Harvest: Second half of October for Montepulciano and second half of September for Primitivo

Average production per hectare: 40 hl

Vinification: Long maceration of the grape in stainless steel. After we have 10 months of aging in bottle.

Tasting: Intense ruby red colour. Fruity, with hints of plum, berries and marasca cherry. Slightly spicy. Complex and full-bodied wine, also soft, velvety and very persistent.



COLLEFRISIO

CONFRONTO VINO ROSSO

