



COLLEFRISIO

SEMIS

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Hrozno: 100% Montepulciano

Úroda: Prvá dekáda novembra

Priemerný výnos na hektár: 30 hl

Vinifikácia: Dlhá macerácia na šupkách a následné zrenie v barikoch počas 24 mesiacov. Finálne zrenie ešte 12 mesiacov vo fľaši.

Degustácia: Granátová červená farba s jemne modrými odleskami. Charakteristická vôňa bobúľ, černíc, granátového jablka, čiernej hľuzovky s jemnými tónmi korenia a klinčekov. Jemné a zamatové v ústach, s výbornou štruktúrou a vytrvalosťou.

Uve: 100% Montepulciano

Vendemmia: Prima decade di Novembre

Resa media per ettaro: 30 hl

Vinificazione: Lunga macerazione sulle bucce. L'affinamento avviene in barriques per 24 mesi e successivamente per 12 mesi in bottiglia.

Degustazione: Colore rosso granato con riflessi bluastri. Al naso si avvertono frutti di bosco, mora, melograno, ciliegia marasca, tartufo nero, con note speziate di pepe e chiodi di garofano. Morbido e vellutato in bocca, grande struttura e persistenza.

Grapes: 100% Montepulciano

Grape Harvest: First decade of November

Average production per hectare: 30 hl

Vinification: Long maceration on the grape skin. The aging is done in barrique for 24 months and then in bottle for 12 months.

Tasting: Dark garnet-red colour with bluish reflections. The bouquet shows aromas of berries, blackberry, pomegranate, marasca cherry, black truffle, hints of spices, pepper and cloves. On the palate is soft, velvety, with a great structure and very persistent.

