



96
Points
by Luca Maroni
3° Best Italian Red
2023



Vitigno Montepulciano d'Abruzzo 70%
Syrah 30% (come Nonno Armando voleva).

**Zona di
produzione** Rocca San Giovanni

Vendemmia la raccolta viene effettuata nella 1° decade di ottobre.

Vinificazione lunga fermentazione a contatto con le bucce che va dai 10 ai 15 giorni.

Affinamento L'affinamento avviene in piccole botti di rovere per 12 mesi e successivamente in bottiglia per circa 12 mesi.
La rivisitazione di una vecchia ricetta di famiglia.

Gradazione La gradazione alcolica di ben 14,5% quasi non viene percepita perchè fusa con una morbidezza e pienezza al palato equilibrata e profonda.

Descrizione L'eleganza e la cura maniacale del suo vestito rendono bene l'idea del suo contenuto, un Vino elegante, pulito, vero.
Colore: rosso rubino intenso con riflessi di un caldo viola.
Olfatto: profumi di frutta rossa matura, note speziate, amarena, cacao, vaniglia sostenuti da un tannino di seta bilanciano la sensazione di torbato di barrique tostata.
Al palato: vino morbido, equilibrato e sapido.
Abbinamento: pietanze a base di carni rosse e cacciagione

Temperatura di servizio: 18° / 20°
E' appropriata buona ossigenazione in decanter.