

SANTINUMI

Riserva

Montepulciano d'Abruzzo

Terra dei Vestini DOC

La complessità di questo vino di colore rosso rubino intenso, sensuale e avvolgente, si esprime nel bouquet che ricorda da subito fiori appassiti e confettura di frutta rossa. Emerge una gradevole speziatura di liquirizia, pepe nero, chiodi di garofano e vaniglia con sentori tostati di caffè e tabacco.

Massima Espressione: 12-15 anni.

Vinificazione: Breve appassimento in vigna, permanenza di 20 - 22 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande. Successivamente il vino viene messo ad affinare per 12 mesi in barriques di primo passaggio e in 12 mesi in botti da 50 hl; in seguito riposa 12 mesi in bottiglia.

Complex and fine intense ruby red wine, with a bouquet of dried flowers and red fruits jam. Spiced with a remembrance of licorice, black pepper, cloves vanilla coffee and tobacco.

Best Expression: 12-15 years.

Winemaking: Short drying on vines, long stay in contact with skins for 20/22 days with pump over in air, followed by a static decantation of must in big barrels. The wine is aged 12 months in new barriques and 12 months in barrels of 50 hl.; then it refines in bottles for 12 months.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)

Variety Grape: Montepulciano

Plantation Year: 1978

Altitude: 306 m

Type of Vineyard: Tendone Method

Density: 1600 plants/hectar

Harvesting Period: from 25th Oct. to 5th Nov.

Period: from 5th to 10th Nov.

Exposure of Landa: South/South-East

Production: 4 kg/plant

Serving Temperature: 18°-20° C

Alcohol: 15% vol.

