

TRINITA'

Riserva

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Intenso e complesso, al primo approccio si esprime naturalmente con frutta rossa matura ma colpisce poi per l'intensità dei terziari: pepe verde, caffè, liquirizia e noce moscata. Un vino di corpo e giustamente tannico dalla lunga persistenza e grande eleganza.

Massima Espressione: 8-10 anni.

Vinificazione: permanenza di 18 giorni sulle bucce con rimontaggi all'aria, seguita da decantazione statica in botte grande. Il vino viene messo ad affinare 12 mesi in barriques di secondo passaggio e in botti grandi da 50 hl. Riposa poi in bottiglia per 12 mesi.

Intense and complex, first approach with a taste of ripe red fruits that evolves with green pepper, coffee, licorice and nutmeg. Full bodied and tannic, elegant with a long persistence. Best Expression: 8-10 years.

Winemaking: long stay of 18 days in contact with skins with pump-over in air, followed by static decantation in big barrels. It refines also 12 months in barriques of second passage and in barrels of 50 hl. and then in bottles for 12 months.

Production Area: Loreto Aprutino (PE)

Variety Grape: Montepulciano

Plantation Year: 1978

Altitude: 306 mt

Type of Vineyard: Tent Method

Density: 2000 plants/hectar

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

Exposure of Land: South/South-East

Production: 3 kg/plant

Serving Temperature: 18°-20° C

Alcohol: 14% vol.

