



Fattoria Giuseppe Savini

RONDINETO®

Montepulciano d'Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

Uve Montepulciano 100%

Alcol 12%

Vendemmia e vinificazione

La raccolta delle uve avviene a metà ottobre. La fermentazione, in serbatoi di acciaio inox, con macerazione delle vinacce, si protrae per 15-20 giorni a 25-27°C. L'affinamento, in bottiglia, prima della commercializzazione, è di almeno tre mesi.

Descrizione

Rosso rubino concentrato, sfumato sull'unghia. All'olfatto è intenso, con gradevoli sentori di frutti di bosco e viole. Al gusto è rotondo, fresco, con tannini vellutati e buon equilibrio. Chiusura fruttata, coerente con l'olfatto.

Con primi piatti con sughi a base di carne, e secondi piatti di carne.

Grapes Montepulciano 100%

Alcohol 12%

Grape harvest and vinification

Collection of the grapes in mid October. Fermentation in stainless steel tanks with maceration for 15-20 days at 25-27°C. Refining in bottle for at least 3 months.

Description

Concentrated ruby red, lighter on the edge. On the nose it is intense, with pleasant scents of fruits of forest and violets. Round palate, fresh, with velvety tannins and good balance. Fruity finish, coherent with the nose. With first dishes served with meat sauces and meat main dishes.

