



*Fattoria Giuseppe Savini*  
ABRUZZO

*Savini*  
*Riserva d.o.c.g.*

**Uve** Montepulciano 100%  
**Alcol** 13,5%

#### **Vendemmia e Vinificazione**

Ottenuto da uve Montepulciano selezionate accuratamente e raccolte a fine ottobre. Segue la pigiatura soffice e la vinificazione a temperatura controllata del solo mosto fiore. La fermentazione malolattica ne garantisce una particolare maturazione e finezza. Sosta di circa 15 mesi in tonneau da 5 hl. Affinamento in bottiglia di almeno 6 mesi.

#### **Descrizione**

Rosso granato molto concentrato.  
Si apre al naso con un bouquet di confettura di frutti scuri e fiori appassiti, arricchito da note soffuse di pepe a cardamomo, e poi ancora liquirizia e delicato caffè. Snello, elegante, di grande struttura, sorretta da tannini vellutati, morbido. Caldo, giustamente fresco e sapido. Molto persistente, dai ritorni speziati e fruttati.  
Su secondi piatti di carni rosse, arrosti e brasati.

**Grapes** Montepulciano 100%  
**Alcohol** 13.5%

#### **Grape harvest and vinification**

*Obtained from Montepulciano grapes collected at the end of October and carefully selected. Soft pressing and vinification at controlled temperature of the must follow. The malolactic fermentation guarantees a particular maturation and fineness. It stays for approximately 15 months in tonneaux of 5 hl. Refining in bottle for at least 6 months.*

#### **Description**

*Garnet red, very concentrated. On the nose it opens to a bouquet of dark fruits jam and withered flowers, enriched with subtle pepper and cardamom notes, and then liquorish and delicate coffee. Sleek, elegant, of great structure, round and supported by velvety tannins. Warm, rightly fresh and sapid. Very persistent, recalling fruit and spices. With meat main dishes, roasted or braised.*

*[www.fattoriagiuseppesavini.it](http://www.fattoriagiuseppesavini.it)  
[cantina@fattoriagiuseppesavini.it](mailto:cantina@fattoriagiuseppesavini.it)*

