



CLASSIFICAZIONE:	Lazio Rosso. Indicazione Geografica Tipica
UVAGGIO:	Montepulciano 100%
CARATTERISTICHE DEL VIGNETO:	Situato su di una collina a tratti percorsa da strisce ghiaiose, il vigneto "Colle Rosso" comprende 2 ettari di Montepulciano d'Abruzzo. La densità d'impianto è di 5000 piante ad ettaro. Il sistema di allevamento è guyot.
VINIFICAZIONE:	Lunga macerazione sulle bucce ad una temperatura di 25°C. Durante la fermentazione alcolica vengono effettuati giornalmente 2 "delestage" così da favorire al massimo l'estrazione dalle bucce. Fermentazione malolattica in acciaio.
MATURAZIONE:	In carati di rovere per dodici mesi
AFFINAMENTO:	In bottiglia per dodici mesi
LONGEVITÀ:	È un vino da invecchiamento.
COLORE:	Rosso granato con riflessi rubini
PROFUMO:	Grande impatto olfattivo, intensi sentori di frutta rossa (ribes nero e mora) con note di liquirizia
SAPORE:	Vino di grossa consistenza, caldo, ricco di tannini e sali minerali
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	16 - 18°C



## SERGIO MOTTURA

Loc. Poggio della Costa 1, 01020 Civitella D'Agliano (VT), ITALIA  
Tel. +39 0761 915783 Email: vini@sergiomottura.com www.sergiomottura.com



biologico certificato  
dal 1991