

Impressioni Rocce e Fiori Rosso



ANNATA 2023		
PRODUTTORE Gianni Sinesi		
ZONA DI PRODUZIONE L'Aquila, Abruzzo - Italia		
VITIGNO Montepulciano d'Abruzzo 100%		
GRADO ALCOLICO 13,5% Vol		
VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO Fermentazione spontanea in acciaio 50% e fermentazione spontanea direttamente in Tonneau 50%, poche ore di macerazione sulle bucce. Affinamento in acciaio dopo l'assemblaggio delle due masse, seguito da 4 mesi di bottiglia prima della messa in commercio		
NOTE ORGANOLETTICHE La mia visione del rosso abruzzese: un equilibrio sottile tra verticalità e grazia. Rocce e Fiori Rosso è un racconto di frutti scuri, spezie mediterranee e sentori salmastri. Un vino raffinato nel carattere e leggero nel passo, dove l'affinamento ha solo disciplinato l'energia vitale della vigna. È il calore piccante del sole di montagna che incontra la freschezza della. Autentico, profondo, indimenticabile.		
ABBINAMENTI CONSIGLIATI È il compagno perfetto dell'intimità, da accompagnare nei momenti lenti e atmosfere vellutate, perfetto per un tempo sospeso che sa di terra, bosco e aria fresca.		
TEMPERATURA DI SERVIZIO 15/16°	FORMATO BOTTIGLIA 0,75 L	
NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE 3.000	PREZZO ENOTECA 39€	