



*Fattoria Giuseppe Savini*  
ABRUZZO

# COLLEVENTANO

## Montepulciano d'Abruzzo

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

**Uve** Montepulciano 100%

**Alcol** 13%

### **Vendemmia e vinificazione**

Da uve raccolte a fine ottobre. Fermentazione a temperatura controllata, in acciaio inox, con macerazione di 25-30 giorni sulle bucce. Maturazione in botti di rovere da 50 hl per almeno 12 mesi. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

### **Descrizione**

Rosso rubino carico, con unghia granato. All'olfatto offre sentori intensi e complessi di prugne e frutti scuri, viola e delicata speziatura piccante con un pizzico di vaniglia. Di corpo, pieno, al gusto mostra tannini eleganti ben bilanciati dalla morbidezza e dal calore alcolico. Sapidità dosata e giusta freschezza. Piacevole e lunga la chiusura. Con secondi piatti a base di carni rosse, carne alla brace cotta al sangue.

**Grapes** Montepulciano 100%

**Alcohol** 13%

### **Grape harvest and vinification**

From grapes collected in October. Fermentation at controlled temperature, in stainless steel tanks, with maceration of 25-30 days on the peels. Maturation in oak barrels with a capacity of 50 hl for at least 12 months. Refining in bottle for 6 months.

### **Description**

Rich ruby red, with garnet edge. On the nose it bestows intense and complex scents of plums and dark fruits, violet and delicate hot spices with a touch of vanilla. Full bodied, round, on the palate it shows elegant tannins balanced by the roundness and the alcoholic sensation. Dosed sapidity and right freshness. Pleasant and long finish. With main dishes made with red meat, lightly cooked grilled meat.



[www.fattoriagiuseppesavini.it](http://www.fattoriagiuseppesavini.it)

E-mail: [cantina@fattoriagiuseppesavini.it](mailto:cantina@fattoriagiuseppesavini.it)