



Fattoria Giuseppe Savini
ABRUZZO

RONDINETO®

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo D.O.C.

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.



www.fattoriagiuseppesavini.it
cantina@fattoriagiuseppesavini.it

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Uve: Trebbiano 100%

Alcol 11,5%

Vendemmia e vinificazione

Vendemmia delle uve a fine settembre, fermentazione in serbatoi di acciaio inox, a temperatura controllata (16-17°C), per 10-15 giorni. Affinamento in bottiglia di almeno 3 mesi prima della messa in commercio.

Descrizione

Giallo paglierino dai riflessi luminosi, all'olfatto si apre sfoggiando coinvolgenti ed eleganti note di fiori di campo, mela, pera ed erbe aromatiche. Freschezza e sapidità caratterizzano l'assaggio che chiude con un lungo finale fruttato e minerale. Di grande piacevolezza.

Con primi piatti e carni bianche.

Grapes: Trebbiano 100%

Alcohol 11.5%

Grape harvest and vinification

Grape harvest at the end of September, fermentation in stainless steel tanks at controlled temperature (16-17°C) for 10-15 days. Refining in bottle for at least 3 months before sale.

Description

Straw yellow with luminous highlights, the bouquet opens up to reveal elegant and fascinating notes of field flowers, apple, pear and sweet herbs. Freshness and sapidity characterize the palate which ends with a long, fruity and mineral finish. Of great pleasantness.

With pasta or white meat main dishes.

Montepulciano d'Abruzzo Cerasuolo D.O.C.

Uve: Montepulciano 100%

Alcol 12%

Vendemmia e vinificazione

Raccolta delle uve a metà ottobre. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox, con macerazione delle vinacce, per 18-24 ore a 18°C. Affinamento in bottiglia per almeno 3 mesi.

Descrizione

Rosa cerasuolo lucente, offre sentori di fragoline di bosco, caramella al lampone e confettura di rosa canina. Snello, di grande piacevolezza, al gusto mostra una bella freschezza e tannini delicati e setosi. Giustamente sapido e morbido. Il lungo finale è coerente con le note percepite all'olfatto.

Con antipasti e primi piatti con sughi 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 on the peels for 18-24 hours at 18°C. Refining in bottle for at least 3 months before sale.

Description

Luminous cherry red, it bestows scents of wild strawberries, raspberry candies and canine rose jam. Sleek, of great pleasantness, on the palate it shows a beautiful freshness and delicate and silky tannins. Sapid and with right roundness. Long finish, coherent with the notes perceived on the nose.

With appetizers and pasta dishes with meat gravies.

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uve: Montepulciano 100%

Alcol 12%

Vendemmia e vinificazione

Raccolta delle uve a metà ottobre. Fermentazione in serbatoi di acciaio inox, con macerazione per 15-20 giorni a 25-27°C. Affinamento in bottiglia per almeno 3 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.

IMBOTTIGLIATO ALL'ORIGINE DALLA FATTORIA GIUSEPPE SAVINI