



BUZZARONE

VIGNAIOLO IN CASTELFERRATO

NOME PRODOTTO	RUGGITO
DENOMINAZIONE	MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C
VITIGNO	100% MONTEPULCIANO
FORMA DI ALLEVAMENTO	TENDONE
TERRENO	ARGILLOSO MEDIO IMPASTO
VINIFICAZIONE	UVE RACCOLTE A MANO E TRASPORTATE IN CASSETTE. ATTENTAMENTE SELEZIONATE, DIRASPATE E PIGIATE. FERMENTAZIONE RIGOROSAMENTE SVOLTA A CONTATTO CON LE BUCCE IN FERMENTATORI DI ACCIAIO INOX A TEMPERATURA CONTROLLATA DI 20°C. SVINATURA E PRESSATURA SOFFICE A FINE FERMENTAZIONE. IL VINO COSÌ OTTENUTO PRENDE LA STRADA DELL'AFFINAMENTO, SEMPRE IN ACCIAIO, PER 8/9 MESI.
GRADO ALCOLICO	14%Vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO	18°/20°
ASPETTO VISIVO	ROSSO VIOLACEO
NOTE DI DEGUSTAZIONE	ALL'OLFATTO PREVALGONO NOTE SPEZiate ADDOLCITE DA TOCCHI DI FRUTTA ROSSA MATURA. IN BOCCA SI PRESENTA DA SUBITO TANNICO E DI CARATTERE FINO AD ADDOLCIRSI E SVANIRE LENTAMENTE, LASCIANDO DIETRO DI SÈ UN FINALE ASCIUTTO.

