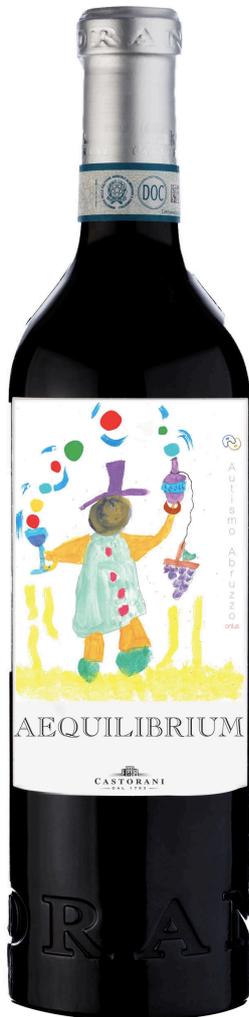


Aequilibrium Montepulciano d'Abruzzo DOC



Sistema di allevamento: Spalliera e tendone.

Resa per ettaro: 10 t/ha.

Vendemmia: raccolta manuale in Ottobre.

Vinificazione: Fermentazione a 28°C a cappello galleggiante con rimontaggi manuali, macerazione per due settimane in vasche da 150 hl.

Affinamento: "Sur Lies" per 12 mesi in vasca di cemento, 12 mesi in fusti di rovere da 500l.

Grado: 13,5% vol

Degustazione:

Colore: Rosso rubino intenso

Olfatto: Intensi sentori di frutti rossa, fiori rossi, speziato.

Gusto: pieno, avvolgente,

frutta matura nel finale.

PODERE CASTORANI S.r.l.

Via Castorani 5, 65020 Alanno (PE) Italy – Codice Fiscale e Partita IVA 01654760683 - Telephone +39 346 6355635, Fax +39 085 7998084

www.castorani.it – E-mail: info@castorani.it