

SANNAZZARO®

ROSSO DEL MOLISE
DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

IT

Rosso rubino intenso, caratterizzato da intensi sentori di ribes, amarena, frutti rossi e prugna matura e delicate note di vaniglia e sfumature vegetali. Deciso, caldo, su fondo morbido e avvolgente. Tannini dolci e rotondi, corpo di ottima struttura, equilibrato e persistente.

EN

Deep ruby red. Intense bouquet with hints of black currant, black cherry, plum and ripe red fruits. Delicate hints of vanilla and herbal nuances. Mouth feel is smooth and rounded with firm yet soft tannins in a well structured body. Excellent balance, long persistent finish.





SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Montepulciano
Zona di produzione	Monteroduni (IS)
Superficie vigneto	1 ha
Altitudine vigneto	273 mt s.l.m.
Tipologia terreno	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso con depositi alluvionali
Sistema di allevamento	Cordone speronato
Produzione per ettaro	100 q.li
Resa uva in vino	70%
Epoca della vendemmia	Metà ottobre
Vinificazione	In acciaio inox
Fermentazione alcolica	In acciaio inox
Fermentazione malolattica	Interamente svolta in barriques
Invecchiamento	In barriques

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Montepulciano
Production area	Monteroduni (IS)
Surface area of vineyard	1 ha
Exposure and altitude	273 mt a.s.l.
Type of soil	Soil of medium texture, originating from calcareous marl and alluvional deposits
Farming system	Spurred cordon
Yield per hectare	100 q.li
Grape yield	70%
Harvesting period	Mid october
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In barriques
Aging	In barriques