

## I NOSTRI VINI

### LINEA FOGLIOSEI – ROSSO IGT

Tipologia: IGT COLLINE PESCARESI ROSSO

Alcool: 13 % vol

Vitigno: Montepulciano D'Abruzzo 100%

Zona di produzione: Comune di Moscufo (PESCARA)

Esposizione: Sud est

Tipologia del terreno: Medio Impasto - Argilloso

Sistema di allevamento: Filari

Resa per ettaro: 140 quintali

Vendemmia: Manuale



Vinificazione: Pigiatura a rulli; macerazione delle bucce per l'estrazione delle sostanze polifenoliche con fermentazione a temperatura controllata (28°-30°C). Svinatura e spremitura delle vinacce con pressa soffice.

Conservazione e affinamento: Dopo la fermentazione alcolica, il vino viene fatto maturare in recipienti di acciaio per circa 4 mesi. Viene imbottigliato nella primavera successiva alla vendemmia.

Proprietà organolettiche:

Colore: Rosso rubino con sfumature violacee.

Olfatto: Frutti rossi, specificamente more e amarene.

Gusto: Gustoso, fresco, di medio corpo con leggeri tannini morbidi; buona persistenza.

Temperatura di servizio consigliata: 18°-20° C. Raccomandato per primi piatti con sugo di pomodoro, formaggi mediamente stagionati e ricchi piatti di carne.

## OUR WINES

### FOGLIOSEI LINE – ROSSO IGT

Wine Type IGT COLLINE PESCARESI ROSSO

Proof 13 % vol

Vine species Montepulciano D'Abruzzo 100%

Production area Moscufo Municipality Area

Exposure Southeast

Land type Medium textured - Clayey

Cultivation mode Rows

Output per hectare 140 quintals

Harvesting Manual

Vinification:

Roller crushing of grape peels and following maceration to extract polyphenolic substances by means of controlled temperature fermentation (28°-30°C). After 10 days about, racking and squeezing of skins are carried out by the soft press method.

Storage and further refining :

After alcoholic fermentation, the wine is left to age in steel tanks for about 4 months. Bottling takes place in the spring following harvesting.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES :

Colour: Ruby red with purplish hues.

Nose: Red fruits, typically blackberries and sour cherries.

Taste: Tasty, fresh, medium-bodied, with pleasant light tannins and good persistence. Recommended serving temperature is 18°-20° C. Recommended for first courses with tomato sauce, slightly seasoned cheeses and tasty meats.

