

SANNAZZARO

Molise Rosso DOC

Rosso rubino intenso. Bouquet intenso con sentori di ribes, amarena, frutti rossi e prugna maturi. Delicate note di vaniglia e sfumature vegetali. Deciso, caldo su fondo morbido e avvolgente. Tannini dolci e rotondi in un corpo di ottima struttura. Ottimo l'equilibrio e la persistenza aromatica.

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 and aromatic.

SCHEDA TECNICA

Uvaggio	100% Montepulciano
Zona di produzione	Monteroduni (Is)
Superficie vigneto	10 Ha
Altitudine vigneto	273 metri s.l.m.
Tipologia terreno	Di medio impasto, tendenzialmente argilloso
Sistema di allevamento	Guyot
Produzione per ettaro	70 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
Alcool svolto	14% Vol
Acidità totale	5,10 gr/l
Estratto secco	31 gr/l
PH	3,65

TECHNICAL SHEET

Grape variety	100% Montepulciano
Production area	Monteroduni (Is)
Surface area of vineyard	10 Ha
Exposure and altitude	273 m asl
Type of soil	Soil of medium texture, deep, stony, porous; soil originated from calcareous marl and alluvial deposits
Farming system	Guyot
Yield per hectare	70 q.li
Grape yield	70%
Harvesting Period	Mid October
Vinification	In stainless steel
Alcoholic fermentation	In stainless steel
Malolactic fermentation	In barriques
Alcohol	14% Vol
Total acidity	5.10 gr/l
Dry extract	31 gr/l
PH	3.65



Intensiv rubinrot. Er zeichnet sich durch ein intensives Bouquet mit Anspielungen auf schwarze Johannisbeere, schwarze Kirschen, rote Früchte und reife Pflaumen aus. Zarte Vanillenoten und Nuancen von Gewürzen. Vollmundig wirkt er angenehm wärmend auf den Gaumen. Zarte und abgerundete Tanine ergeben einen Körper von optimaler Beschaffenheit. Exzellent ausbalanciert und aromatisch.

Насыщенного красно-рубинового цвета. Богатый букет с нотами черной смородины, миндаля, спелых красных ягод и сливы. Нежные ноты ванили и травяные оттенки. Решительное, горячее на а мягком фоне и обволакивающее. Танины мягкие и округлые в теле отличной структуры. Отличный баланс и ароматическая устойчивость.

ANGABEN ZUR HERSTELLUNG

Rebsorte	100 % Montepulciano
Herkunft	Monteroduni (Is)
Anbaufläche des Weingebietes	10 Ha
Höhe des Weingebietes	273 Meter ü.d.M.
Bodenbeschaffung	durchschnittlich mit Tendenzen zum Lehm
Anbaumethode	Guyot
Produktion pro Ha	70 Kubikliter
Weinertrag/Traube	70 %
Lesezeitraum	Mitte Oktober
Weinreifung	in rostfreien Stahlfässern
alkoholische Fermentation	in rostfreien Stahlfässern
malolaktische Fermentation	erfolgt vollständig in Barrique-Fässern
Alkoholgehalt	14 % Vol
Gesamt-Säuregehalt	5,10 gr / l
Trockenauszug	31 gr / l
PH-Wert	3,65

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Виноград	100% Монтепульчано
Зона производства	Монтеродуни (Изерния)
Площадь виноградника	10 Га
Альтиметрия виноградника	273 м н.у.м
Тип почвы	средней плотности, глинистого типа
Метод выращивания	Гийо
Урожайность с Га	70 гектолитров
Выход винограда в вино	70%
Сбор урожая	середина октября
Винификация	в нержавеющей стали
Ферментация алкогольная	в нержавеющей стали
Ферментация малолактическая	полностью в барриках
Выдержка	в барриках Альпе и Трансе первого и второго налива 6 месяцев
Крепость	14%
Общая кислотность	5,10 г/л
Сухой экстракт	31 г/л
pH	3,65