

SISTINA

Primitivo Terre di Chieti IGT

Zona di produzione: Abruzzo, provincia di Chieti. Production Area: Abruzzo, Chieti province.

Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati con una lunga macerazione delle bucce a temperatura controllata. Il vino dopo il travaso a malolattica terminata, decanta in serbatoi di acciaio inox.

Vinification: The picked grapes are vinified by a long maceration of the skins with submerged cap at controlled temperature. Wine is racked off, pumped over and decanted into stainless steel tanks at the end of the malolactic process.

Colore: rosso intenso.
Colour: intense red.

Olfatto: elegante con sentori di frutta rossa matura prugna, mora, note di violetta e lamponi. Bouquet: elegant with hints of ripe red fruit, plum, blackberry, notes of violet and raspberry.

Gusto: Ricco e persistente, al palato è pieno e corposo, armonico con un piacevole retrogusto di frutta rossa. Taste: Rich and persistent, on the palate is full bodied and harmonious with a pleasant aftertaste of red fruit

Abbinamenti: primi piatti importanti, carni rosse, carne alla brace o stufati, cacciagione e formaggi stagionati. Food pairing: important first courses, red meats, grilled meat or stews, game and mature cheeses.



Temperatura di servizio: 16/18°C
Service temperature: 61/64 °F.



Gradazione alcolica: 14, % vol
Alcohol content: 14% Vol.

Affinamento: acciaio e legno.
Refinement: stainless steel tanks and oak barrels.



Uve: Primitivo.
Grapes: Primitivo.

