



**COLLE CORVIANO**  
LORETO APRUTINO

## SANGIOVESE TERRE DI CHIETI IGP



### PROFILO SENSORIALE

Colore: rosso rubino brillante con sfumature violacee.  
Profumo: intense note di ciliegia, prugne e lamponi freschi.  
Sapore: ricco di piccoli frutti rossi, dotato di buona struttura.



### VITIGNO

Sangiovese 100%



### AREA DI PRODUZIONE

Vigneti selezionati nel sud della regione Abruzzo, nella zona di produzione del Sangiovese IGP Terre di Chieti, a 300 metri s.l.m.



### VINIFICAZIONE

Prodotto esclusivamente da uve Sangiovese selezionate e raccolte a mano a fine settembre. Dopo la diraspapigiatura viene eseguita una fermentazione tradizionale per 10 giorni in tini d'acciaio a temperatura controllata. In seguito il vino matura in botti francesi da 34hl per 3 mesi. Seguono 2 mesi di affinamento in bottiglia.



### ALCOL

12.5% vol.



### TEMPERATURA DI SERVIZIO

18°C



### FORMATI DISPONIBILI

750 ml



### ABBINAMENTI

Ideale con minestre asciutte, arrostiti di carni bianche e formaggi freschi.

