



[www.divigna.it](http://www.divigna.it)



**E-LABEL DIVIGNA**  
SCHEDA DIGITALE  
DI PRODOTTO MULTILINGUA

## V I V I

### Vino rosso

Inspired by Vittorio and Virginia

**VARIETÀ:** Montepulciano d'Abruzzo

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Tendone abruzzese

**PERIODO DI VENDEMMIA:** 1 - 15 ottobre

**MASSIMA RESA / ETTARO:** 150 q / ha

**VINIFICAZIONE:** Tradizionale con 6, 8 giorni di permanenza sulle bucce

**MATURAZIONE:** 12 mesi in vasca acciaio inox con breve passaggio in botti di legno da 500 litri.

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

**ALCOL:** 14,50% vol.

**ZUCCHERI RESIDUI:** 1,8 g / L

#### NOTE GUSTATIVE:

Da un vigneto storico di uve Montepulciano sito nel cuore delle colline abruzzesi, in una posizione idilliaca tra il massiccio montuoso della Maiella ed il Mare Adriatico, otteniamo questo grande vino, dal colore rosso rubino intenso con riflessi violacei.

Al naso, il ricco bouquet ricorda la frutta rossa matura, more, ribes con piacevoli sfumature di vaniglia e caffè derivanti dal passaggio in legno a cui è stato sottoposto.

Al palato risulta ricco, voluminoso, pieno ed avvolgente caratterizzato da una struttura importante, con un eccellente equilibrio tra i tannini vellutati, l'alcol e l'acidità che lo compongono.

#### ABBINAMENTI:

Perfetto con selvaggina, carni rosse e formaggi stagionati.

**FORMATI:** 75 cl



#### VINO BIOLOGICO

Organismo di controllo autorizzato  
dal MASAF IT-BIO-015 - Agricoltura UE

**Biologico:** Il nostro vigneto è condotto esclusivamente con metodo Bio certificato. Questo significa che le nostre uve sono prodotte senza pesticidi, diserbanti e fertilizzanti di sintesi.



DIVIGNA Soc. Agr. S.S. - Via Costa Alta, 102 CONEGLIANO (TV) - ITALIA

[www.divigna.it/](http://www.divigna.it/)

