





REMONTI
A B R U Z Z O

SANGIOVESE Terre di Chieti IGT

Vitigno / Rebsorte / Varietal: 100% Sangiovese
Gradazione Alcolica / Alkohol / Alcohol: 13% vol.
Servire a: / Servirtemperatur: / Serve at: 16°- 18° C.

Pigiatura e diraspatura soffice, macerazione e fermentazione per 10 giorni.
Di colore rosso granato, profumi abbastanza intensi e persistenti, fruttato (fragola ed amarena) con nota vinosa e sentori di legno. Vino di medio corpo, giustamente tannico ed equilibrato, pronto per essere bevuto.
Eccellente con tutti i piatti della tradizione italiana, con carne e pesce al forno.

Weiches Peeling und Destemming, Mazeration - Fermentation für 10 Tage.
Granatrote Farbe, ziemlich intensive und anhaltende Aromen, fruchtig (Erdbeere und Schwarzkirsche) mit einer weinigen Note und einem Hauch von Holz. Wein mit mittlerem Körper, zu Recht tanninhaltig und ausgewogen, trinkfertig.
Hervorragend zu allen traditionellen italienischen Gerichten, zu gebackenem Fleisch und Fisch.

Soft peeling and destemming, maceration - fermentation for 10 days.
Garnet red in color, fairly intense and persistent aromas, fruity (strawberry and black cherry) with a vinous note and hints of wood. Medium-bodied wine, rightly tannic and balanced, ready to be drunk.
Excellent with all traditional Italian dishes, with baked meats and fish

