

# Note Indigo

Il Montepulciano d'Abruzzo è un patrimonio internazionale, un vino talmente generoso da poter avere differenti interpretazioni pur preservando inalterato il suo straordinario valore. Indigo è la sua veste più libera e affascinante, un piacere assoluto, per stupire fin dal primo sorso con una struttura importante. Il suo rosso rubino ne anticipa lo spessore, mentre le note di frutta e spezie raccontano come ogni calice custodisca un insieme perfettamente bilanciato e persistente di emozioni da gustare.



AFFINAMENTO VASCHE  
ACCIAIO



TEMPERATURA DI  
SERVIZIO 18-20 °C



AFFINAMENTO  
PARZIALE IN BARRIQUE

## VINO:

Montepulciano d'Abruzzo DOC

## UVE:

Montepulciano d'Abruzzo 100%.

## VENDEMMIA:

Ultima settimana di Ottobre

## VINIFICAZIONE:

Tradizionale, macerazione sulle bucce per un periodo di 15-20 giorni circa. L'affinamento viene fatto in vasche d'acciaio e successivo affinamento parziale in legno.

## DATI ANALITICI:

Alcool 14,00% Vol.

## VISTA:

Colore rosso rubino

## OLFATTO/AROMA:

Intense note di frutti di bosco, varie note di spezie, amarena, confettura.

## GUSTO:

Ben equilibrato e persistente, ottima la struttura.



TENUTA MASCIANGELO  
natural lifestyle

tenutamasciangelo.com