

# “FOGLIO 12” IGT Rosso Colline Teatine BIO 2020 – Fattoria Teatina

**nome:** Foglio 12

**tipo:** rosso

**uve:** Montepulciano 60%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%

**comune di produzione:** Torrevecchia Teatina (CH)

**resa per ettaro:** 120 quintali

**tipo di terreno:** medio impasto argilloso

**sistema di allevamento:** tendone

**densità impianto:** 1600 piante per ettaro

**vinificazione:** pigiatura e diraspatura delle uve. Macerazione delle bucce col mosto per 5/6 gg. Svinatura ed affinamento botti di acciaio fino all'epoca di imbottigliamento

**epoca di imbottigliamento:** marzo

**colore:** rosso rubino

**bouquet:** intenso e fresco con sentori di mora, fragola, ciliegia

**sapore:** fresco e fruttato

**temperatura di servizio:** 18°C

**abbinamenti:** bistecca alla brace

**name:** Foglio 12

**type:** red wine

**grapes:** Montepulciano 60%, Merlot 20%, Cabernet Sauvignon 20%

**municipality of production:** Torrevicchia Teatina (CH)

**yield per hectare:** 12,000 kilos

**type of soil:** medium clay

**farming system:** "tendone" method

**tree planting density:** 1,600 plants per hectare

**wine making:** crushing and de-stemming of grapes. Maceration of grape skins with must for 5/6 days. Racking and refinement in steel barrels until bottling

**bottling time:** March

**color:** rubin red

**bouquet:** intense and fresh with hints of blackberry, strawberry, cherry

**taste:** fresh and fruity

**serving temperature:** 18°C

**food pairings:** grilled steak