



# ROSSO DEI FAURI

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

**NOME** Montepulciano d'Abruzzo DOC Rosso dei Fauri  
**TIPO** Vino rosso  
**UVE** 100% Montepulciano  
**NUMERO MEDIO DI BOTTIGLIE PRODOTTE** 6.000 (solo nelle annate migliori)  
**COMUNE DI PRODUZIONE** Bucchianico (Ch)  
**RESA PER ETTARO** 100 q.li  
**TIPO DI TERRENO** Medio impasto  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO** Cordone speronato  
**DENSITÀ DELL'IMPIANTO** 3000 piante per ettaro  
**VINIFICAZIONE** Macerazione fermentativa per 10/12 giorni in cemento  
**FERMENTAZIONE MALO LATTICA** Svolta totalmente  
**INVECCHIAMENTO** 18 mesi in tonneaux  
**GRADAZIONE ALCOLICA** 14%vol.  
**COLORE** Rosso rubino con riflessi granata  
**BOUQUET** Complesso, intenso  
**SAPORE** Fruttato, floreale, speziato  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** 16/18°C  
**ABBINAMENTI** Carni alla brace, cioccolato fondente

**NAME** Montepulciano d'Abruzzo DOC Rosso dei Fauri  
**TYPE** Red wine  
**GRAPE VARIETY** 100% Montepulciano  
**AVERAGE ANNUAL PRODUCTION** 6.000 (in the best vintages only)  
**LOCATION** Bucchianico (Ch)  
**YIELD PER HECTARE** 10 tons  
**SOIL** Clay calcareous  
**TRAINING & PRUNING METHODS** Rows (spur training)  
**VINE DENSITY** 3000 plants per hectare  
**FERMENTATION** Fermentative maceration for 10/12 days in concrete vats  
**MALOLACTIC FERMENTATION** Totally completed  
**AGEING BEFORE BOTTLING** 18 months in tonneaux  
**ALCOHOLIC STRENGTH** 13-14% alcohol (by volume)  
**COLOUR** Ruby red with garnet glints  
**BOUQUET** Complex, intense fragrance  
**FLAVOUR** Fruity, flowery, spicy  
**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Best served at a temperature of 16/18°C  
**SERVING SUGGESTIONS** Grilled meat, dark chocolate

**Rosso Dei Fauri** Rosso dei Fauri ha due differenti etichette. Nel cartone da 6 bottiglie l'assortimento è casuale.

Rosso dei Fauri has two different labels. In a 6 bottles case the assortment is random.



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