

**I VINI DI
FERRUCCIO**
AZIENDA
DI GIOVANPIETRO
AGRICOLA



TRADIZIONE & INNOVAZIONE TECNOLOGICA

Cardinale

Questo vino ottenuto da uve Montepulciano d'Abruzzo, vengono coltivate in vigneti a bassa resa, all'interno di un'area ristretta della nostra azienda, seguendo il percorso dell'agricoltura biologica. Raccolte a mano a maturazione fenolica, vengono accompagnate in cantina, pigiate diraspate e lasciate fermentare sulle bucce, per consentire l'estrazione di tutte le sostanze nobili. Un affinamento in grandi botti di rovere prima e in bottiglie poi, consentirà a questo prodotto di presentarsi in modo discreto ed elegante, con il compito di trasmettere le emozioni di cui è capace.

This variety of wine comes from the grapes of Montepulciano d'Abruzzo, which are cultivated by less productive wine varieties, situated in a small area of our company, following the ways of the biological agriculture. When the grapes got the phenolic maturation, we manually gather and bring them to the wine cellar, where they are removed from the stalks and pressed. Then the grapes are left to ferment on their own peels, in order to allow the emission of the noble essence. First, this is refined in large oak barrels and then in the bottles, so that its taste can acquire its true refinement and elegance and communicate its great