

 Uve: a bacca rossa  
Grapes: red berry grapes



Affinamento: acciaio  
Refinement: stainless steel tanks

Gradazione alcolica: 12,5% vol  
Alcohol content: 12,5% vol.

 Temperatura di servizio: 14/16°C  
Service temperature: 57/61°F



# CAOS

## Terre d'Abruzzo Rosso IGT



Zona di produzione: Abruzzo.  
Production Area: Abruzzo.



Vinificazione: i grappoli raccolti sono vinificati tradizionalmente con una macerazione delle bucce a temperatura controllata. In apposite vasche di acciaio inox, il mosto viene a contatto con le vinacce attraverso rimontaggi giornalieri che assicurano l'estrazione del colore e dei precursori aromatici.

Vinification: grapes are traditionally picked and vinified through a maceration of the skins at a controlled temperature in appropriate stainless steel tanks. The must is frequently pumped over onto marc to ensure colour extraction and aromatic precursors.



Colore: rosso intenso con riflessi violacei.  
Colour: intense red with violet nuances.

Olfatto: intenso, con profumi di amarena e frutti di bosco, note di viola.

Bouquet: intense with black cherry and sour cherry hints, notes of violet.

Gusto: corposo con morbida tannicità, con finale persistente.

Taste: full-bodied with smooth tannins and persistent finish.



Abbinamenti: primi piatti a base di sughi ricchi, carne arrosto, selvaggina, salumi, formaggi stagionati.

Food pairing: main courses containing rich sauces, roasted meat, game, cold cuts, seasoned cheeses.