



Colle Maggio RISERVA

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - RISERVA



Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo - RISERVA

Uvaggio: 100% Montepulciano

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 100 q.li

Epoca della Vendemmia: seconda decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

Fermentazione: in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavia (40% legni di primo passaggio e 60% di secondo) per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo - RISERVA

Varietal: 100% Montepulciano

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 100 quintals

Harvest Period: second ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

Fermentation: in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

Ageing: in concrete vats for 6 months, in French and Slavonian oak tonneau (40% first-passage oaks and 60% second-passage) for 12 months and in bottle for 6 months

Cellarability: 15 years

Bottles: 750 ml

