



Colle Maggio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 120 q.li

Epoca della Vendemmia: prima 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 slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 6 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie: 3 lt - 1,5 lt - 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 120 quintals

Harvest Period: first 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 (20% first-passage oaks and 80% second-passage) for 6 months and in bottle for 4 months

Cellarability: 10 years

Bottles: 3 lt - 1,5 lt - 750 ml

