



collemaggio

Montepulciano



0,75 LT



1,5 LT

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Comune di Produzione: c.da Collemaggio, Villamagna

Sistema di Allevamento: spalliera a cordone speronato

Resa per Ettaro: 80 q.li

Epoca della Vendemmia: terza decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce in
tini di acciaio inox a temperatura controllata

Affinamento: in acciaio inox per un anno, in
barriques di rovere francese

di secondo passaggio per 15 mesi, in bottiglia per 6 mesi

Confezione: bottiglie da lt 0,75 in cartoni da 6 o 12 bottiglie,
Magnum da lt 1,5 in cartoni da 3 bottiglie