



Valle Maris

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano

Sistema di Allevamento: pergola Abruzzese

Resa per Ettaro: 140 q.li

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 30 giorni

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

Affinamento: in cemento vetrificato per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 7 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: first ten days of October

Vinification: long maceration on the skins for 30 days

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

Ageing: in concrete vats for 6 months and in bottle for 3 months

Cellarability: 7 years

Bottles: 750 ml

