



1910

ROSSO IGT TERRE DI CHIETI



Denominazione: Rosso IGT Terre di Chieti

Uvaggio: 70% Montepulciano & 30% Merlot

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese e cordone speronato

Resa per Ettaro: 160 quintali

Epoca della Vendemmia: prima e ultima decade di Settembre

Vinificazione: macerazione delle bucce

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

Affinamento: in tini di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 5 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Rosso IGT Terre di Chieti

Varietal: 70% Montepulciano & 30% Merlot

Training System: Abruzzo pergola and spurred cordon rows

Yield per Hectare: 160 quintals

Harvest Period: first and third ten days of September

Vinification: maceration on the skins

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

Aging: in steel vats for 6 months and in bottle for 3 months

Aging Potential: 5 years

Bottles: 750 ml

