

VULGARIS

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uvaggio: 100% Montepulciano

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 140 quintali

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: macerazione delle bucce

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

Affinamento: in tini di acciaio inox per 9 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 7 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Varietal: 100% Montepulciano

Training System: Abruzzo pergola

Yield per Hectare: 140 quintals

Harvest Period: first ten days of October

Vinification: maceration on the skins

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

Aging: in steel vats for 9 months and in bottle for 3 months

Aging Potential: 7 years

Bottles: 750 ml

