



AMARNE

FAMILY SELECTION



Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uvaggio: 100% Montepulciano

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 120 quintali

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 tonneau di rovere francese e slavia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 9 mesi e in bottiglia per 3 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 15 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Montepulciano d'Abruzzo DOC

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 30 days

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

Aging: in French and Slavonian oak tonneau (20% first-passage oaks & 80% second passage) for 9 months and in bottle for 3 months

Aging Potential: 15 years

Bottles: 750 ml

