

# MONTEPULCIANO D'ABRUZZO FAMILY SELECTION

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



**Denominazione:** DOC Montepulciano d'Abruzzo

**Uvaggio:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**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 slavonia (20% legni di primo passaggio e 80% di secondo) per 9 mesi e in bottiglia per 4 mesi

**Potenzialità di invecchiamento:** 15 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** DOC Montepulciano d'Abruzzo

**Varietal:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**Training System:** Abruzzo pergola

**Yield per Hectare:** 120 quintali

**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 French and Slavonian oak tonneau (20% first-passage oaks and 80% second passage) for 9 months and in bottle for 4 months

**Cellarability:** 15 years

**Bottles:** 750 ml

