

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

