



Colle Maggio

Montepulciano d'Abruzzo doc

Denominazione: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Uvaggio: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Sistema di Allevamento: pergola abruzzese

Resa per Ettaro: 120 q.li

Epoca della Vendemmia: prima decade di Ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

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

Affinamento: in cemento vetrificato 12 mesi, in tonneau di rovere francese e slavonia di secondo passaggio per 15 mesi, in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 10 anni

Bottiglie da: 3 l · 1,5 l · 750 ml

Designation: DOC Montepulciano d'Abruzzo

Varietal: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Training system: Abruzzo pergola

Yield per hectare: 120 quintals

Harvest period: first ten days in October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

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

Ageing: in fibreglass-lined cement for 12 months, in first-passage French and Slavonian oak tonneaux for 15 months; in bottle for 4 months

Cellarability: 10 years

Bottled by: 3 l · 1,5 l · 750 ml