

# Colle Maggio

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC - RISERVA



**Denominazione:** DOC Montepulciano d'Abruzzo - Riserva

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

**Sistema di Allevamento:** pergola Abruzzese

**Resa per Ettaro:** 100 q.li

**Epoca della Vendemmia:** seconda 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 per 6 mesi, in tonneau di rovere francese e slavia (40% legni di primo passaggio e 60% di secondo) per 12 mesi e in bottiglia per 6 mesi

**Potenzialità di invecchiamento:** 15 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** DOC Montepulciano d'Abruzzo - Riserva

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

**Training System:** Abruzzo pergola

**Yield per Hectare:** 100 quintals

**Harvest Period:** second ten days of October

**Vinification:** long maceration on the skins for 45 days

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

**Ageing:** in concrete vats for 6 months, in French and Slavonian oak tonneau (40% first-passage oaks and 60% second-passage) for 12 months and in bottle for 6 months

**Cellarability:** 15 years

**Bottles:** 750 ml

