

CAMPOTINO

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Linea:

Campotino

Tipo di Vino:

Rosso fermo

Denominazione:

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Varietà:

Montepulciano 100%

Esposizione ed altitudine:

Sud a 150 m s.l.m.

Tipologia Suolo:

Sasso bianco morenico supportato da limi e argille

Sistema di allevamento e densità di impianto:

Guyot con 5000 viti/ettaro

Resa per ettaro:

110 q.li

Epoca di raccolta:

Prima decade di Ottobre

Fermentazione alcolica:

Condotta con LSA in vinificatori di cemento

Durata Macerazione:

Circa 10-12 giorni

Fermentazione malolattica:

Svolta

Invecchiamento:

In vasche di cemento vetrificate per 5 mesi

Alcool:

13,5% Vol.

Epoca di imbottigliamento:

In primavera dell'anno successivo alla vendemmia



TENUTA
DEL PRIORE

www.tenutadelpriore.it