

Conte Ripoli Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG *Rosso*



Tipo

Rosso

Gradazione Alcolica

14.00%

Varietà

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Periodo vendemmia

15/20 Ottobre

Temperatura di servizio

16/18 gradi

Periodo Imbottigliamento

2 anni successivi alla produzione

Confezionamento

Cartone da 6 bott. (0.75 cad.)

Caratteristiche Vigneti

Resa per ettaro 90 Q.LI.

Sistema di allevamento (potatura) Guyot.

Densità dell'impianto 3.500 per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura, fermentazione delle bucce 15 gg.; 1 anno acciaio;

1 anno in rovere da 30 hl. 6/12 mesi affinamento in bottiglia.



0.75 lt



Montepulciano
d'Abruzzo 100%



16-18°

www.marcocelli.it