

Montepulciano d'Abruzzo DOC *Rosso*



Tipo

Rosso

Gradazione Alcolica

13.00%

Varietà

Montepulciano 100%

Periodo vendemmia

Primi di Ottobre

Temperatura di servizio

16/18 gradi

Periodo Imbottigliamento

Febbraio annata successiva

Confezionamento

Cartone da 6 bott. (0.75 cad.)

Caratteristiche Vigneti

Resa per ettaro 120 Q.LI.

Sistema di allevamento (potatura) Guyot.

Densità dell'impianto 3.500 per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura, fermentazione delle bucce 7 gg. in acciaio inox.



0.75 lt



Montepulciano
100%



16-18°

www.marcocelli.it