

# CAMPOTINO



**Denominazione:**  
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

**Wine name:**  
Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

**Tipo di Vino:**  
Rosso fermo

**Type of wine:**  
Red wine

**Varietà:**  
Montepulciano 100%

**Wine variety:**  
Montepulciano 100%

**Esposizione ed altitudine:**  
Sud a 250 m s.l.m.

**Exposure and Altitude:**  
South 250 m. above sea level

**Tipologia suolo:**  
sasso bianco morenico  
supportato da limi e argille

**Type of soil:**  
Calcareous marl rich in  
white morainic and alluvial material

**Sistema di allevamento  
e densità di impianto:**  
Guyot a 5000 viti/ettaro

**Cultivation system  
and plant density:**  
guyot a 5000 vines/ha

**Resa per ettaro:**  
90 q.li

**Grape yield per hectare:**  
9000 Kg

**Epoca di raccolta:**  
prima decade di ottobre

**Grape harvest time:**  
from 1st to 10th October

**Fermentazione alcolica:**  
condotta con LSA in vinificatori  
di cemento

**Fermentation:**  
in vitrified cement tanks

**Macerazione:**  
durata circa 10-12 giorni

**Maceration:**  
about 10-12 days

**Fermentazione malolattica:**  
si

**Malolactic fermentation:**  
yes

**Invecchiamento:**  
in vasche di cemento vetrificate  
per 5 mesi

**Maturation:**  
in vitrified cement tanks  
for 5 months

**Alcool:**  
14,00 % - 14,50 %

**Alcool:**  
14,00 % - 14,50 %

**Epoca di imbottigliamento:**  
In primavera dell'anno successivo  
alla vendemmia.

**Bottling period:**  
during the spring of the first  
year following the grape harvest.



MONTEPULCIANO  
D'ABRUZZO DOC