

Priore



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

Tipo di Vino:
Rosso fermo

Varietà:
Montepulciano 100%

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

Tipologia suolo:
sasso bianco morenico
supportato da limi e argille

**Sistema di allevamento
e densità di impianto:**
cordone speronato a 4400 viti/ettaro

Resa per ettaro:
90 q.li

Epoca di raccolta:
prima decade di ottobre

Fermentazione alcolica:
condotta con LSA in
vinificatori di cemento

Macerazione:
durata circa 10-12 giorni

Fermentazione malolattica:
si

Invecchiamento:
in barriques da 225 lt
per 12-14 mesi

Alcool:
14,00 % - 14,50 %

Epoca di imbottigliamento:
dopo 2 anni della vendemmia.

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

Type of wine:
Red wine

Wine variety:
Montepulciano 100%

Exposure and Altitude:
Sud 250 m above sea level

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

**Cultivation system
and plant density:**
Spurred cordon with 4,400 vines/ha

Grape yield per hectare:
9000 Kg

Grape harvest time:
from 1st to 10th October

Fermentation:
in vitrified cement tanks

Maceration:
about 10-12 days

Malolactic fermentation:
yes

Maturation:
in 225-litre French oak
barrique for 12 months

Alcool:
14,00 % - 14,50 %

Bottling period:
after two years after
the grape harvest

IL FATTORE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC