

COL DEL MONDO  
MONTEPULCIANO D' ABRUZZO D.O.C.  
"TERRE DEI VESTINI"

Il nostro vino più simbolico e significativo, perché maggiormente rappresentativo del territorio e delle tradizioni abruzzesi, del nostro grande impegno ed immensa passione. Quando abbiamo creato la nostra azienda, siamo partiti dal più classico vitigno abruzzese, il Montepulciano, per realizzare i nostri vini.

E' stata necessaria la massima applicazione sia a livello concettuale (la ricerca dell'essenza del Montepulciano) che pratico (l'utilizzo di nuove e differenti tecnologie a livello viticolo ed enologico in ogni punto del processo produttivo) per ottenere un miglioramento costante della qualità, sempre nel rispetto della tipicità del vino. I grappoli sono selezionati e raccolti a mano. L'uva viene diraspata e pigiata, poi fermentata a temperatura controllata (max 28 C), mentre la macerazione dura da 2 a massimo 3 settimane, in funzione dell'annata, con frequenti rimontaggi e délestages.

In seguito il vino viene trasferito nelle barriques, dove avviene la malolattica, alla fine della quale eseguiamo numerosi bâtonnages. Dalla primavera il vino riposa tranquillo per 12 mesi.

Montepulciano Col del Mondo, is among our wines, the most symbolic and significant, because more representative of the land and the traditions of Abruzzo, of our great commitment and immense passion.

When we created our company, we started from the classic grape of Abruzzo, Montepulciano, to make our wines.

Our best application was necessary both on a conceptual (the research of essence of Montepulciano) and practical level (the use of new and different in viticultural and oenological technologies at every point of the production process) to achieve a steady quality improvement, always in compliance with the typicality of the wine. The bunches are selected and hand-picked.

The grapes are destemmed, crushed and then fermented at controlled temperature (max 28 C), while the maceration lasts 2-3 weeks, depending on the vintage, with frequent pumping over and delestages.

Then the wine is transferred into the barrels, where malolactic fermentation takes place at the end of which many batonnages are done.

From the spring, the wine rests quiet for 12 months.

# Col del Mondo

**Tipo di vino:**  
Rosso fermo, secco

**Denominazione vino:**  
Montepulciano D' Abruzzo D.O.C.  
"Terre dei Vestini"

**Varietà:**  
Montepulciano 100%

**Prima Vendemmia:**  
2001

**Alcool:**  
14-14,5% Vol.

**Zona di Produzione:**  
Collecorvino, Pescara, Abruzzo

**Tipo di suolo:**  
sasso bianco morenico supportato da limi e argille caratterizzano un primo vigneto; marne più argillose e a tratti calcaree sono i costituenti del suolo di un secondo podere

**Esposizione ed altitudine:**  
sud-ovest a 250 m s.l.m

**Sistema di allevamento e densità di impianto:**  
Cordone speronato con 4000 viti/ettaro

**Età del vigneto:**  
19 anni

**Resa di uva per ettaro:**  
90 quintali

**Data di vendemmia:**  
prima decade di ottobre

**Fermentazione Alcolica:**  
in acciaio inox

**Lieviti:**  
Selezionati

**Durata Fermentazione:**  
2 settimane

**Temperatura di Fermentazione:**  
26-28°C

**Affinamento:**  
12 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri (20% legno Nuovo).

**Malolattica:**  
svolta

**Periodo di imbottigliamento:**  
in primavera del secondo anno successivo alla vendemmia.

**Type of wine:**  
Red

**Wine Appellation:**  
Montepulciano d' Abruzzo D.O.C.  
"Terre dei Vestini"

**Variety:**  
Montepulciano 100%

**First harvest:**  
2001

**Alcohol:**  
14-14,5% Vol.

**Production area:**  
Collecorvino, Pescara, Abruzzo

**Type of soil:**  
White morainic material with silt and clays in one vineyard; clayey and sometime calcareous marl in the second vineyard.

**Exposure and Altitude:**  
south-west; 250 m. above sea level

**Production method and plant density:**  
Spurred cordon with 4000 vines per hectare

**Vineyard age:**  
19 years

**Yield of grapes per hectare:**  
90 quintals

**Date of harvest:**  
from 1st to 10th October

**Fermentation:**  
stainless steel 100%

**Yeast used:**  
Selected

**Fermentation and soaking's duration:**  
15 days

**Fermentation temperature:**  
26-28°C

**Maturation process:**  
12 months in French barriques (20% New oak)

**Malolactic:**  
yes

**Filling period:**  
during the spring of the second year following the grape harvest.



COL DEL MONDO  
MONTEPULCIANO  
D' ABRUZZO D.O.C.  
"TERRE DEI VESTINI"