

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"