SUNNAE
MONTEPULCIANO D'ABRUZZO D.O.C.

Questo prodotto realizzato per la prima volta dall'annata 2004 per completare la nostra gamma di vini rossi a base di uve Montepulciano, è dotato di piacevole acidità, con note di frutta fresca, di "facile beva" e abbinamento, anche se il corpo e la struttura rimangono comunque importanti.
Per ottenere tale risultato abbiamo prima selezionato e poi utilizzato uve provenienti da terreni più freschi e vigorosi, aumentandone leggermente le rese.
I grappoli vengono raccolti a mano e subiscono una macerazione prefermentativa a freddo, in atmosfera di CO2, per circa 18-24ore.
La fermentazione avviene limitando la temperatura non oltre i 26 – 27 C con frequenti rimontaggi di piccoli volumi di liquido per non rovinare troppo le bucce.
La fase di macerazione della vinaccia dura circa 8 giorni, in conseguenza dell'andamento stagionale.
L'affinamento è di un anno ed avviene in vasche di cemento vetrificato.

This wine, realized for the first time in 2004 to complete our range of red wines based on Montepulciano grapes, has nice acidity, with notes of fresh fruit, "ready to drink" and matching with food, even if the body and structure remain important.
To achieve this result, we first selected and then used grapes from cooler and vigorous soil, slightly increasing yields.
The grapes are hand-picked and submitted a cold prefermentative maceration, in CO2 atmospheric, for 18-24h.
Fermentation occurs by limiting the temperature at not more than 26-27 C with frequent pumping of small volumes of fluid so as not to spoil too much grape skins.
The maceration phase of grape skins take about 8 days, owing to the season.
The aging phase is one year and takes place in vitrified cement tanks.

Col del Mondo

Tipo di vino:
rosso fermo, secco

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

Varietà:
Montepulciano 100%

Prima Vendemmia:
2004

Alcool:
13,5 % Vol.

Zona di Produzione:
Collecorvino, Pescara, Abruzzo

Tipo di suolo:
marna calcarea ricca di sasso bianco morenico e alluvionale

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

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

Età del vigneto:
13 anni

Resa di uva per ettaro:
100 quintali

Data di vendemmia:
prima decade di ottobre

Fermentazione Alcolica:
in acciaio inox e in Tonneaux

Lieviti:
Selezionati

Durata Fermentazione:
8 giorni

Temperatura di Fermentazione:
24-26°C

Affinamento:
5 mesi in vasche di cemento sui lieviti fini.

Malolattica:
svolta

Periodo di imbottigliamento:
in Marzo dell'anno successivo alla vendemmia.

SUNNAE
MONTEPULCIANO
D'ABRUZZO D.O.C.

Type of wine:
Red

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

Variety:
Montepulciano 100%

First harvest:
2004

Alcohol:
13,5% Vol.

Production area:
Collecorvino, Pescara, Abruzzo

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

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

Production method and plant density:
Guyot with 5000 vines per hectare

Vineyard age:
13 years

Yield of grapes per hectare:
100 quintals

Date of harvest:
from 1st to 10th october

Fermentation:
stainless steel 100% and large French oak barrels.

Yeast used:
selected

Fermentation and soaking's duration:
8 days

Fermentation temperature:
24-26°C

Maturation process:
5 months in vitrified cement tanks

Malolactic:
yes

Filling period:
in march of the year following the harvest.