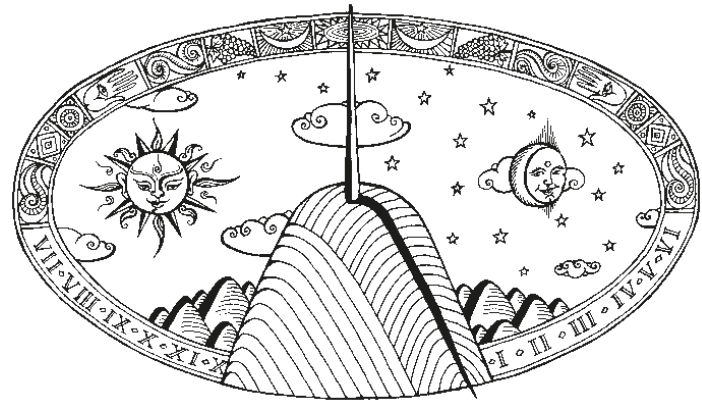




TENUTA DEL PRIORE
Col del Mondo



KERRIAS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia di Vino: Rosso Fermo, Secco

Varietà: Montepulciano 100%

Prima Vendemmia: 2001

Zona di Produzione: Atri, Teramo, Abruzzo

Nome del Vigneto: Filiani

Esposizione ed Altitudine: Sud-Ovest 300 m s.l.m.

Tipologia di Suolo: Marna calcarea, argillosa, ricca di sasso morenico

Sistema di Allevamento e densità d'impianto: Cordone speronato con 4.000 viti/ettaro

Età del vigneto: 27 Anni

Resa per ettaro: 70 q.li

Epoca di raccolta: Prima decade di Ottobre; raccolta manuale

Fermentazione Alcolica: In Acciaio Inox

Lieviti: Selezionati

Durata fermentazione: 2 settimane

Temperatura di fermentazione: 26-28°C

Affinamento: il 50% matura per 12 mesi in barriques nuove di rovere francese da 225 litri, 50% in contenitori di ceramica Clayver da 400 litri.

Fermentazione malolattica: Svolta

Alcool: 14,5 % Vol.

Epoca di imbottigliamento: Nell'estate del secondo anno successivo alla vendemmia