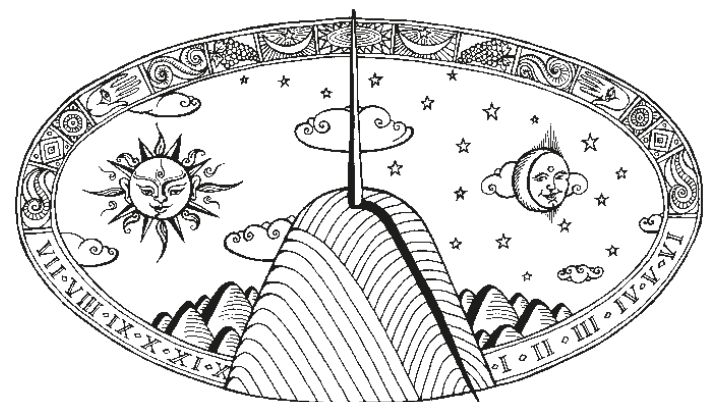


TENUTA DEL PRIORE
Col del Mondo



COL DEL MONDO FATTORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC "TERRE DEI VESTINI"

Tipologia di Vino: Rosso Fermo, Secco

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC "Terre dei Vestini"

Varietà: Montepulciano 100%

Prima Vendemmia: 2001

Zona di Produzione: Collecorvino, Pescara, Abruzzo

Esposizione ed Altitudine: Sud-Ovest 250 m s.l.m.

Tipologia di Suolo: Sasso Bianco Morenico supportato da limi e argille in un primo vigneto; Marne più argillose e a tratti calcaree costituiscono il suolo di un secondo podere

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

Età del vigneto: 25 Anni

Resa per ettaro: 80 q.li

Epoca di raccolta: Prima decade di Ottobre; raccolta manuale

Fermentazione Alcolica: In Acciaio Inox

Lieviti: Selezionati

Temperatura di fermentazione: 26-28°C

Durata fermentazione e macerazione: 3 settimane

Affinamento: 12 mesi in barriques di rovere francese da 225 litri (30% legno nuovo)

Fermentazione malolattica: Svolta

Alcool: 14,5 % Vol.

Epoca di imbottigliamento: In Primavera del secondo anno successivo alla vendemmia