



TENUTA DEL PRIORE

CAMPOTINO

NOME:

CAMPOTINO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE:

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

TIPOLOGIA VINO:

ROSSO FERMO

VARIETÀ:

MONTEPULCIANO 100%

ESPOSIZIONE ED ALTITUDINE:

SUD A 150 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO:

SASSO BIANCO MORENICO SUPPORTATO DA LIMI E ARGILLE

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

GUYOT A 5000 VITI/ETTARO

RESA PER ETTARO:

110 QUINTALI

EPOCA DI RACCOLTA:

PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

CONDOTTA CON L.S.A. IN VINIFICATORI DI CEMENTO

MACERAZIONE:

DURATA 10 - 12 GIORNI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

SVOLTA

INVECCHIAMENTO:

IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATE PER 5 MESI

ALCOOL:

13,5% VOL.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

NELLA PRIMAVERA DELL' ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA