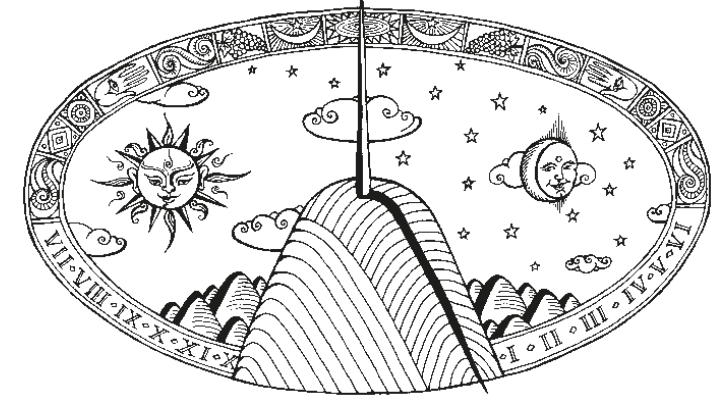




TENUTA DEL PRIORE
Col del Mondo



NOME:

KERRIAS MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

DENOMINAZIONE:

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

TIPOLOGIA VINO:

ROSSO FERMO, SECCO

VARIETÀ:

100% MONTEPULCIANO

PRIMA VENDEMMIA:

2001

ZONA DI PRODUZIONE:

ATRI, TERAMO, ABRUZZO

NOME DEL VIGNETO:

FILIANI

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:

SUD-OVEST 300 m s.l.m.

TIPOLOGIA SUOLO:

MARNA CALCAREA, ARGILLOSA, RICCA DI SASSO MORENICO

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

CORDONE SPERONATO CON 4000 VITI/ETTARO

ETÀ DEL VIGNETO:

26 ANNI

RESA PER ETTARO:

70 QUINTALI

EPOCA DI RACCOLTA:

PRIMA DECADE DI OTTOBRE

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

IN ACCIAIO INOX

FERMENTAZIONE E MACERAZIONE:

2 SETTIMANE SU LIEVITI FINI A TEMPERATURA DI 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.**

MALOLATTICA:

SVOLTA

ALCOOL:

14,5% VOL.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

NELL' ESTATE DEL SECONDO ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA