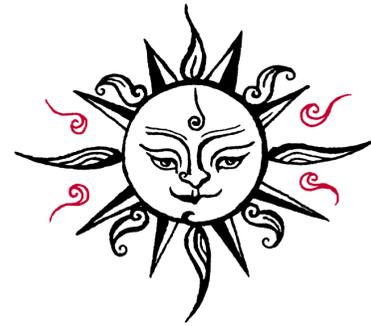




TENUTA DEL PRIORE  
*Col del Mondo*



NOME:

**SUNNAE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

DENOMINAZIONE:

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

TIPOLOGIA VINO:

**ROSSO FERMO, SECCO**

VARIETÀ:

**MONTEPULCIANO 100%**

PRIMA VENDEMMIA:

**2004**

ZONA DI PRODUZIONE:

**COLLECORVINO, PESCARA, ABRUZZO**

ESPOSIZIONE E ALTITUDINE:

**SUD-EST 250 m s.l.m.**

TIPOLOGIA SUOLO:

**MARNA CALCAREA RICCA DI SASSO BIANCO MORENICO E ALLUVIONALE**

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

**GUYOT A 5000 VITI/ETTARO**

ETÀ DEL VIGNETO:

**18 ANNI**

RESA PER ETTARO:

**100 QUINTALI**

EPOCA DI RACCOLTA:

**PRIMA DECADE DI OTTOBRE**

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

**IN ACCIAIO INOX E IN TONNEAUX**

LIEVITI:

**SELEZIONATI**

DURATA MACERAZIONE:

**10 - 12 GIORNI**

TEMPERATURA DI FERMENTAZIONE:

**24°- 26°C**

AFFINAMENTO:

**5 MESI IN VASCHE DI CEMENTO SU LIEVITI FINI**

MALOLATTICA:

**SVOLTA**

ALCOOL:

**13,5% VOL.**

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

**NEL MESE DI MARZO DELL' ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA**