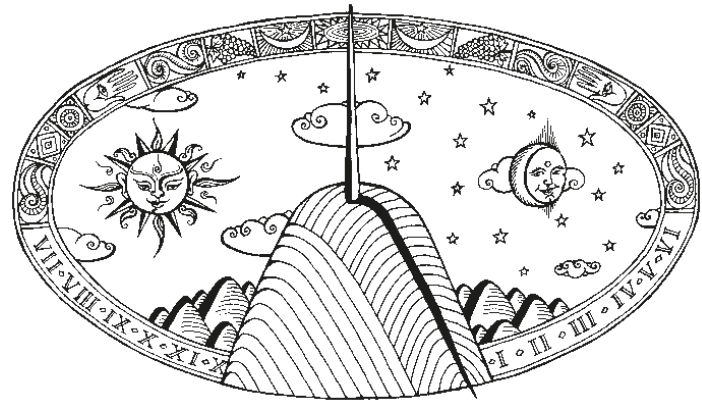




TENUTA DEL PRIORE
Col del Mondo



SUNNAE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipologia di Vino: Rosso Fermo, Secco

Varietà: Montepulciano 100%

Prima Vendemmia: 2004

Zona di Produzione: Collecorvino, Pescara, Abruzzo

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

Tipologia di Suolo: Marna calcarea ricca di sasso bianco morenico e alluvionale

Sistema di Allevamento e densità d'impianto: Guyot a 5.000 viti/ettaro

Età del vigneto: 22 Anni

Resa per ettaro: 100 q.li

Epoca di raccolta: Prima decade di Ottobre; raccolta manuale

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

Fermentazione malolattica: Svolta

Alcool: 14,0 % Vol.

Epoca di imbottigliamento: Nel mese di Marzo dell'anno successivo alla vendemmia