



TENUTA DEL PRIORE

Il vecchio
Priore



IL VECCHIO PRIORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

Denominazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipo di Vino: Rosso fermo

Varietà: Montepulciano 100%

Esposizione ed altitudine: Sud-Ovest a 300 m s.l.m

Tipologia suolo: Sasso bianco morenico supportato da limi e argille

Sistema di allevamento e densità di impianto: Cordone speronato a 4400 viti/ettaro

Resa per ettaro: 80 Quintali

Epoca di raccolta: Seconda decade di Ottobre; raccolta manuale

Fermentazione Alcolica: Condotta con L.S.A. in vinificatori di cemento

Durata Fermentazione e Macerazione: Circa 15 giorni

Invecchiamento: In botte di rovere da 45 hl per 12 mesi

Fermentazione malolattica: Svolta

Alcool: 15,0 % Vol.

Epoca di imbottigliamento: Dopo due anni dalla vendemmia