



TENUTA DEL PRIORE

Il vecchio
Priore

NOME:

IL VECCHIO PRIORE MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA

DENOMINAZIONE:

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

TIPO DI VINO:

ROSSO FERMO

VARIETÀ:

MONTEPULCIANO 100%

ESPOSIZIONE E 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

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

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

DURATA MACERAZIONE:

2 SETTIMANE

INVECCHIAMENTO:

IN BOTTE DI ROVERE DA 45 ETTOLITRI PER 12 MESI

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

SVOLTA

ALCOOL:

15% VOL.

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

DOPO DUE ANNI DALLA VENDEMMIA