

Conte Ripoli Montepulciano d'Abruzzo DOC Jéroboam *Rosso*



Tipo

Rosso

Gradazione Alcolica

13.00%

Varietà

Montepulciano 100%

Periodo vendemmia

Primi di Ottobre

Temperatura di servizio

16/18 gradi

Periodo Imbottigliamento

Febbraio annata successiva

Confezionamento

Cartone da 1 bott. (3 lt)

Caratteristiche Vigneti

Resa per ettaro 120 Q.LI.

Sistema di allevamento (potatura) Guyot.

Densità dell'impianto 3.500 per ettaro.

Vinificazione

Diraspatura, fermentazione delle bucce 7 gg. in acciaio inox.

www.marcocelli.it



3 lt



Montepulciano
d'Abruzzo 100%



16-18°