

Conte Ripoli Colline Teramane Montepulciano d'Abruzzo DOCG *Rosso*



Annata

2016-2017-2018

Tipo

Rosso

Gradazione Alcolica

14.00%

Varietà

Montepulciano d'Abruzzo 100%

Periodo vendemmia

15/20 Ottobre

Temperatura di servizio

16/18 gradi

Periodo Imbottigliamento

2 anni successivi alla produzione

Confezionamento

Cartone da 6 bott. (0.75 cad.)

Caratteristiche Vigneti

Comune di produzione Corropoli. Resa per ettaro 90 Q.LI.
Sistema di allevamento (potatura) Guyot. Densità dell'impianto
3.500 per ettaro. Altimetria dei vigneti 180 mt.

Vinificazione

Diraspatura, fermentazione delle bucce 15 gg.; 1 anno acciaio;
1 anno in rovere da 30 hl. 6/12 mesi affinamento in bottiglia.



0.75 lt



Montepulciano
d'Abruzzo 100%



16-18°

www.marcocelli.it