

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



## 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