

# Montepulciano d'Abruzzo DOC *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 6 bott. (0.75 cad.)

## Caratteristiche Vigneti

Comune di produzione Corropoli. Resa per ettaro 120 Q.LI.

Sistema di allevamento (potatura) Guyot.

Densità dell'impianto 3.500 per ettaro.

Altimetria vigneti 180 mt.

## Vinificazione

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

www.marcocelli.it



0.75 lt



Montepulciano  
100%



16-18°