



ZERO Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve
Montepulciano d'Abruzzo 100%

Vendemmia
Seconda decade di Ottobre

Resa media per ettaro
65 hl

Vinificazione
Tradizionale, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 15-20 giorni circa. L'affinamento viene effettuato in acciaio.

Dati analitici all'imbottigliamento
Alcool 13,5 % vol

Degustazione
Colore rosso rubino, con riflessi violacei, intense Note di frutti di bosco e amarena, leggermente speziato, di buona struttura e ben equilibrato.

Grapes
100% Montepulciano d'Abruzzo

Grape harvest
Middle of October

Average production per hectare
65 hl

Vinification
Traditional; the grape skin is kept in contact with the liquid part for about 15-20 days. The refining is done in steel containers.

Bottling details
13,50 % alcohol

Tasting
Ruby red colour with violet reflections, a strong fruity scent, containing hints of slightly spicy Cherry plum. A well balance and lasting taste.

 COLLEFRISIO *a Wine Passion*

COLLEFRISIO / Località Piane di Maggio - 66030 Frisa (CH) Italy
Tel. (+39) 085 90 39 074 fax (+39) 085 9032096
www.collefrisio.it / info@collefrisio.it

Prova da safra 2010 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.