



UNO Montepulciano d'Abruzzo DOC

Uve

Montepulciano d'Abruzzo DOC 100%

Vendemmia

Ultima settimana di Ottobre

Resa media per ettaro

50 hl

Vinificazione

Tradizionale, le bucce vengono tenute a contatto con la parte liquida per un periodo di 1520 giorni circa. L'affinamento viene fatto in vasche d'acciaio e successivo affinamento parziale in legno.

Dati analitici all'imbottigliamento

Alcool 14 % vol

Degustazione

Colore rosso rubino, intense note di frutti di bosco, varie note di spezie, amarena, confettura. Ben equilibrato e persistente, ottima la struttura.

Grapes

100% Montepulciano d'Abruzzo DOC

Grape harvest

Last week of October

Average production per hectare

50 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, followed by a partial refining in oak barrels.

Bottling details

14,00 % alcohol

Tasting

Ruby red colour. A strong fruity scent, containing hints of spices, cherry plum and jam. A well balance and lasting taste.



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 2008 na EXPOVINIS BRASIL. São Paulo 24/04/2013.