



TENUTA DEL PRIORE  
**CAMPOTINO**  
Montepulciano  
d'Abruzzo



NOME:

**CAMPOTINO MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

DENOMINAZIONE:

**MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC**

TIPOLOGIA VINO:

**ROSSO FERMO**

VARIETÀ:

**MONTEPULCIANO 100%**

ESPOSIZIONE ED ALTITUDINE:

**SUD A 150 m s.l.m.**

TIPOLOGIA SUOLO:

**SASSO BIANCO MORENICO SUPPORTATO DA LIMI E ARGILLE**

SISTEMA DI ALLEVAMENTO E DENSITÀ DI IMPIANTO:

**GUYOT A 5000 VITI/ETTARO**

RESA PER ETTARO:

**110 QUINTALI**

EPOCA DI RACCOLTA:

**PRIMA DECADE DI OTTOBRE**

FERMENTAZIONE ALCOLICA:

**CONDOTTA CON L.S.A. IN VINIFICATORI DI CEMENTO**

MACERAZIONE:

**DURATA 10 - 12 GIORNI**

FERMENTAZIONE MALOLATTICA:

**SVOLTA**

INVECCHIAMENTO:

**IN VASCHE DI CEMENTO VETRIFICATE PER 5 MESI**

ALCOOL:

**13,5% VOL.**

EPOCA DI IMBOTTIGLIAMENTO:

**NELLA PRIMAVERA DELL' ANNO SUCCESSIVO ALLA VENDEMMIA**