



Libera^mente

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Fermentazione spontanea e senza solfiti aggiunti

Vitigno · Grape variety: MONTEPULCIANO 100%

Produzione annua · Production: 6.000 bott./ L 0,75

Grado alcolico · Alcohol: 13% vol

Caratteristiche dei vigneti Vineyards

Comune	Atri (Teramo)
City	Atri (Teramo)
Superficie	0,5 ettari
Surface	0,5Ha
Altitudine	200 m s.l.m.
Altitude	200 m
Esposizione	est - ovest
Exposure	east-west
Suolo	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata
Ground	Frane argillaceous, medium paste, integrated viticulture
Allevamento	Cordone speronato
System of rearing	Vineyard reared by row plantation system
Densità	5.200 ceppi per ettaro
Density	5.200 stocks for hectare
Età vigneti	12 anni
Age of vineyards	12 years
Resa media	100 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo
Medium yield	10.000 Kg/Ha obtained from summer thinning
Vendemmia	Tardiva
Grape harvest	Late harvest

Vinificazione: Pigiatura e pressatura soffice, macerazione lunga delle vinacce (25 gg.) condotta con follature soffici e applicazioni di delastage.

Vinification: The grapes are softly crushed and destambed, the juice and the skins have been soaking for 25 days with soft wine-pressing and "delastage" applicatons.

Maturazione e affinamento: Acciaio per 5 mesi

Maturation and refinement: Steel for 5 months.

