

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Cascina Del Colle

NOME DEL VINO

Cascina Del Colle Mammut
Montepulciano Abruzzo Doc

DENOMINAZIONE

Montepulciano D.O.C.

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2016

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Chieti

VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura
controllata.

AFFINAMENTO

In acciaio per 18/24 mesi

VITIGNO/I

100% Montepulciano

ALLEVAMENTO

Pergola Abruzzese (tendone)

ESPOSIZIONE

Sud, Sud est

ALTITUDINE

215 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

23 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Calcareo - Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

TARDIVA (1° settimana di ottobre)

ETTARI VITATI

3

RESA PER ETTARO

10.000 kg / ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Vittorio Festa

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

33.351

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D7470