

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Cantine Spinelli

NOME DEL VINO
Spinelli Le Stagioni del Vino
Montepulciano d'Abruzzo DOC TIN
BOX 1,5L

DENOMINAZIONE
Montepulciano d'Abruzzo DOC

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO

REGIONE DI PROVENIENZA
Abruzzo

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Val di Sangro e Colline Frentane,
Abruzzo

VINIFICAZIONE
Lunga macerazione sulle bucce a
temperatura controllata.

AFFINAMENTO
12 mesi in grandi botti di rovere di
Slavonia e un breve periodo in
bottiglia.

VITIGNO/I
90% Montepulciano d'Abruzzo -
10% Sangiovese

ALLEVAMENTO
Pergola abruzzese e spalliera

ESPOSIZIONE
Sud-Est

ALTITUDINE
200/250 metri s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO
20 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
Argilloso-calcareo

EPOCA DI VENDEMMIA
Prima settimana di Ottobre

ETTARI VITATI
20 ha.

RESA PER ETTARO
100 hl.

ENOLOGO/CONSULENTE

FORMATI DISPONIBILI
1,5 L 5 L

GRADAZIONE ALCOLICA
13% vol.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO
CONSIGLIATA**
18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
-

QUANTITÁ PER CARTONE
1

CODICE SAP
E8728