

# Madia

## MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



**Denominazione:** DOC Montepulciano d'Abruzzo

**Uvaggio:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**Sistema di Allevamento:** pergola Abruzzese

**Resa per Ettaro:** 140 q.li

**Epoca della Vendemmia:** prima decade di Ottobre

**Vinificazione:** macerazione delle bucce

**Fermentazione:** in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

**Affinamento:** in cemento vetrificato per 12 mesi e in bottiglia per 3 mesi

**Potenzialità di invecchiamento:** 5 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** DOC Montepulciano d'Abruzzo

**Varietal:** 100% Montepulciano d'Abruzzo

**Training System:** Abruzzo pergola

**Yield per Hectare:** 140 quintals

**Harvest Period:** first ten days of October

**Vinification:** maceration on the skins

**Fermentation:** in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

**Ageing:** in concrete vats for 12 months and in bottle for 3 months

**Cellarability:** 5 years

**Bottles:** 750 ml

