



## *Metodo Ancestrale*

Az. Vitivinicola Lepore Snc

Montepulciano D'Abruzzo 2011

**Vitigno:** 100% Montepulciano

**Vigneto:** Vigneto a tendone del 1984 che pone lo sguardo sul mare Adriatico

**Produzione:** 90 ql/ha

**Bottiglie prodotte:** 12.000

**Vinificazione:** Raccolta manuale in cassette – lunga macerazione sulle vinacce – lavorazione in assenza di ossigeno

**Valori analitici:**

Alcol: 14,5 % v/v

Anidride solforosa totale: tracce

pH: 3,31

Acidità totale: 6,7 g/l (espressa in acido tartarico)

Zuccheri riduttori: 3

**Tipo di chiusura:** a vite

**Prodotto disponibile da:** Giugno 2012

**Sito web:** [www.vinilepore.it](http://www.vinilepore.it)

Vino aderente al protocollo Freewine  
Per ulteriori informazioni [www.freewine.eu](http://www.freewine.eu)

