



Castra Murata

PEVi - Pescara Vini



Montepulciano D'Abruzzo Doc 2012

Vitigno: 100% Montepulciano d'Abruzzo

Vigneto: colline di Pratola Peligna 350 m s.l.m;
allevamento filare, 4.200 ceppi per ettaro

Produzione: 100 ql/ha

Bottiglie prodotte: n.d.

Vinificazione: Raccolta manuale in cassette; vendemmia nella seconda metà di ottobre, fermentazione alcolica in fermentini d'acciaio; fermentazione malolattica; affinamento: sei mesi su legno di rovere - due mesi in bottiglia

Informazioni organolettiche:

colore rosso rubino intenso dai sentori leggermente speziati

Valori analitici:

Alcol: 12,50-13,00 % v/v

Anidride solforosa totale: <10 mg/l

Tipo di chiusura: a vite

Prodotto disponibile da: maggio 2013

Sito web: www.pescaravini.it

Vino aderente al protocollo Freewine
Per ulteriori informazioni www.freewine.eu

