



SCHEDA TECNICA

*Vino Nobile
di Montepulciano
2004*

anno 2004

UVAGGIO:

Prugnolo gentile 94%

Canaiolo 4%

Colorino 2%

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:
D.O.C.G.

PERIODO di VENDEMMIA:
Prima decade di ottobre

TECNICHE di VINIFICAZIONE:
Fermentazione tradizionale in
acciaio per circa 15/20 gg. a
temperatura controllata

TECNICHE di AFFINAMENTO:
In tonneaux da 4 HL di rovere
francese (allier) a tostatura media
per 18 mesi

IL CAMPIONE PROVIENE DA UNA
PARTITA DI HL:
56

GRADAZIONE:
13,5

TECHNICAL DETAIL

*Vino Nobile
di Montepulciano
2004*

anno 2004

GRAPES:

Prugnolo gentile 94%

Canaiolo 4%

Colorino 2%

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:
D.O.C.G.

HARVESTING PERIOD:
Beginning of October

VINIFICATION PERIOD:
Traditional fermentation in
steel for about 15/20 days
with temperature control

METHODS AND TIMES
OF MATURATION:
In tonneaux from 4 HL of rovere
French (allier) to medium toasting
for 18 months

THE SAMPLE IS TAKEN FROM A
BATCH OF HL:
56

ALCOHOLIC STRENGTH:
13,5

