



GODIOLO

SCHEDA TECNICA

Vino Nobile di Montepulciano 2005

anno 2005

UVAGGIO:

Prugnolo gentile 98%

Canaiolo 1%

Colorino 1%

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:*

25

GRADAZIONE:

14,00

TECHNICAL DETAIL

Vino Nobile di Montepulciano 2005

anno 2005

GRAPES:

Prugnolo gentile 98%

Canaiolo 1%

Colorino 1%

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:*

25

ALCOHOLIC STRENGTH:

14,00

