



**GODIOLO**

SCHEDA TECNICA

*Rosso  
di Montepulciano  
2005*

anno 2005

*UVAGGIO:*

Prugnolo gentile 98%  
Canaiole e colorino 2%

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

*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 botti di rovere  
francese (allier) a tostatura media  
per 12 mesi

*IL CAMPIONE PROVIENE DA UNA  
PARTITA DI HL:*  
30

*GRADAZIONE:*  
13,00

TECHNICAL DETAIL

*Rosso  
di Montepulciano  
2005*

anno 2005

*GRAPES:*

Prugnolo gentile 98%  
Canaiole e colorino 2 %

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

*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 casks of slavonian oak of  
small and medium dimension  
for 12 months

*THE SAMPLE IS TAKEN FROM A  
BATCH OF HL:*  
30

*ALCOHOLIC STRENGTH:*  
13,00

