



GODIOLO

SCHEDA TECNICA

Rosso di Montepulciano 2008

anno 2008

UVAGGIO:

Prugnolo gentile 95%

Canaiolo 5%

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 6 mesi

GRADAZIONE:

14,00 °

TECHNICAL DETAIL

Rosso di Montepulciano 2008

anno 2008

GRAPES:

Prugnolo gentile 95%

Canaiolo 5 %

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 6 months

ALCOHOLIC STRENGTH:

14,00°

WWW.GODIOLO.IT

AZIENDA AGRICOLA GODIOLO DI FIORINI FRANCO

Via dell'Acquapuzzola, 13 53045 Montepulciano - Siena

Tel./Fax 0578-757251 -

Commerciale Vino Fabio : vino@godiolo.it Tel. 00 39 338.7015896

Cantina Franco : info@godiolo.it Tel. 00 39 339.8567130

Agriturismo centro degustazione Fabio : Tel. 00 39 340 8756608

