



photo: Fabio Di Carlo / websoundesign



## DUCA MINIMO

### Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

**Uve:** *Montepulciano*  
**Tipo vino:** *Rosso*  
**Sistema di allevamento:** *Cordone Speronato (filare)*  
**Resa per ettaro:** *140 quintali circa*  
**Alcool:** *13,0% vol*  
**Fermentazione alcolica:** *In acciaio a temperatura controllata*  
**Affinamento:** *in acciaio*  
**Temperatura di servizio:** *18/20 °C*  
**Formati:** *Mezza bottiglia 0,375 lt - Bottiglia 0,75 lt*

## DUCA MINIMO

### Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

**Grape variety:** *Montepulciano*  
**Type of wine:** *Red*  
**Training system:** *Spur cordon (vine rows)*  
**Yield per hectare:** *About 14 tonnes*  
**Alcohol:** *13.0% vol*  
**Alcoholic fermentation:** *In stainless steel tanks at controlled temperature*  
**Aging:** *in stainless steel tanks*  
**Service temperature:** *18/20 °C*  
**Formats:** *0.375 lt Demi Bottle - 0.75 lt Bottle*

**Vino Biologico**  
*Organic Wine*

Contiene 12 bottiglie da 0,75 lt  
*It contains 12 bottles of 0.75 liters*



I dati sono puramente indicativi, essi possono variare a seconda di annata, trattamenti del terreno e lavorazioni.  
*The data are purely indicative, they can vary depending on the vintage, treatment of the soil and processing.*