



photo: Fabio Di Carlo / websoundesign



MAMMUT

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uve: *Montepulciano*
Tipo vino: *Rosso*
Sistema di allevamento: *Pergola Abruzzese (tendone)*
Resa per ettaro: *100 quintali circa*
Alcool: *15,0% vol*
Fermentazione alcolica: *In acciaio a temperatura controllata*
Affinamento: *In acciaio*
Temperatura di servizio: *18/20 °C*
Formati: *Bottiglia 0,75 lt - Magnum 1,5 lt*

MAMMUT

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Grapes: *Montepulciano*
Type of wine: *Red*
Cultivation system: *Pergola Abruzzese (marquee)*
Yield per hectare: *About 100 quintals*
Alcohol: *15.0% vol*
Alcoholic fermentation: *In steel at controlled temperature*
Ageing: *In steel*
Service temperature: *18/20 °C*
Formats: *Bottle 0,75 liters - Magnum 1,5 liters*

Contiene 6 bottiglie da 0,75 lt
It contains 6 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.

CASCINA DEL COLLE di D'Onofrio A. & C. s.s. - Via Piana, 85/A 66010 Villamagna (Ch) - Italia
Tel. e Fax +39 0871 30 10 93 - www.lacascinelcolle.it - info@lacascinelcolle.it



CASCINA DEL COLLE