



photo: Fabio Di Carlo / websoundesign



NEGUS

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Uve: *Montepulciano*

Tipo vino: *Rosso*

Sistema di allevamento: *Pergola Abruzzese (tendone)*

Resa per ettaro: *90 quintali circa*

Alcool: *15,5% vol*

Fermentazione alcolica: *In acciaio a temperatura controllata*

Affinamento: *18 mesi in barrique (1° passaggio)*

Temperatura di servizio: *18/20 °C*

Formati: *Bottiglia 0,75 lt - Magnum 1,5 lt*

NEGUS

Montepulciano d'Abruzzo D.O.C.

Grapes: *Montepulciano*

Type of wine: *Red*

Cultivation system: *Pergola Abruzzese (marquee)*

Yield per hectare: *About 90 quintals*

Alcohol: *15.5% vol*

Alcoholic fermentation: *In steel at controlled temperature*

Ageing: *18 months in barrique (1° step)*

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