



# DUCA MINIMO

*Montepulciano d'Abruzzo Doc*

**13,0 % vol**



**Rosso**  
Red



**Acciaio**  
Steel



**VINO BIOLOGICO**  
Organic Wine

**Zona di produzione:** Villamagna (CH)

**Esposizione terreno:** est/nord-est

**Altitudine terreno:** 121 mt s.l.m.

**Tipologia terreno:** medio impasto

**Uve:** Montepulciano 100%

**Resa per ettaro:** 140 quintali circa

**Sistema di allevamento:** pergola abruzzese (tendone)

**Vinificazione:** macerazione con le bucce per 10/15 gg  
in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** 4 mesi in acciaio

**Temperatura di servizio:** 18/20 °C

**Region:** Villamagna (CH)

**Orientation:** east/north-east

**Altitude:** 121 m.a.s.l. / 396 FAMSL

**Soil type:** medium particle size

**Grape varietal:** Montepulciano 100%

**Yield:** about 14 tonnes

**Training system:** pergola abruzzese

**Winemaking:** 15/20 days maceration with skins  
in stainless steel at controlled temperature

**Aging:** 4 months in stainless steel tanks

**Serving temperature:** 18/20 °C



CONTIENE 12 BOTTIGLIE DA 0,75 lt  
BOX OF 12 PER 0.75 LITRES BOTTLES