

MAMMUT

Montepulciano d'Abruzzo Doc

14,5 % vol

7

Rosso Red

Acciaio Steel

Bottiglia numerata a mano Hand - numbered bottle

Zona di produzione: Bucchianico (CH)

Esposizione terreno: sud/sud-est **Altitudine terreno:** 255 mt s.l.m.

Tipologia terreno: argilloso **Uve:** Montepulciano 100%

Resa per ettaro: 100 quintali circa

Sistema di allevamento: pergola abruzzese (tendone) **Vinificazione:** macerazione con le bucce per 15/20 gg

in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 18 mesi in acciaio Temperatura di servizio: 18/20 °C

Region: Bucchianico (CH)

Orientation: south/south-east

Altitude: 255 m.a.s.l. / 836 FAMSL

Soil type: clay

Grape varietal: Montepulciano 100%

Yield: about 10 tonnes

Training system: pergola abruzzese

Winemaking: 15/20 days maceration with skins

in stainless steel at controlled temperature

Aging: 18 months in stainless steel tanks

Serving temperature: 18/20 °C





 $\begin{tabular}{ll} \textbf{CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt} \\ \textbf{BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES} \\ \end{tabular}$