



0,375 LT

0,75 LT

ITA

Zona di Produzione Terreni di proprietà aziendale

Esposizione terreno est/nord-est

Altitudine terreno 121 mt s.l.m.

Tipologia terreno Sabbioso/Argilloso

Uve Montepulciano

Resa per ettaro 140 quintali

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione macerazione breve sulle bucce per 12 gg in acciaio a temperatura controllata

Affinamento 4 mesi in acciaio

Temperatura di servizio 18/20 °C

DUCAMINIMO

Perchè Ducaminimo? Why Ducaminimo?

Al poeta Gabriele d'Annunzio, abruzzese verace, il quale amava appellarsi "Duca Minimo".

In the name of the great Abruzzese poet Gabriele d'Annunzio, who loved being called "Duca Minimo".

13,0 % VOL

NOTE notes

ROSSO red

ACCIAIO steel

LINEA DUCAMINIMO
Ducaminimo's lines

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



IMPEDANAMENTO
PLATFORM LAYOUT



50 CARTONI DA 12 BT
50 BOX OF 12 0.75 BOTTLES

ENG

Region Company-owned land

Orientation east/north-east

Altitude 121 m.a.s.l.

Soil type Sandy/Clay

Grape varietal Montepulciano

Yield about 14 tonnes

Training system Pergola abruzzese

Winemaking 12 days maceration with skins in stainless steel at controlled temperature

Aging 4 months in stainless steel tanks

Serving temperature 18/20 °C

N.B : I dati possono essere soggetti a variazione in base ad annate e lotti differenti.

N.B : Data may be subject to change based on different vintages and batches.