

# ROSSO

## IGT TERRE DI CHIETI



**Denominazione:** Rosso IGT Terre di Chieti

**Uvaggio:** 80% Montepulciano e 20% Malbec

**Sistema di Allevamento:** pergola

**Resa per Ettaro:** 160 quintali

**Epoca della Vendemmia:** ultima decade di Settembre

**Vinificazione:** macerazione delle bucce

**Fermentazione:** in tini di acciaio inox a temperatura di 28 - 30 °C

**Affinamento:** in tini di acciaio inox per 6 mesi e in bottiglia per 3 mesi

**Potenzialità di invecchiamento:** 5 anni

**Bottiglie:** 750 ml

**Designation:** Rosso IGT Terre di Chieti

**Varietal:** 80% Montepulciano and 20% Malbec

**Training System:** pergola

**Yield per Hectare:** 160 quintals

**Harvest Period:** third ten days of September

**Vinification:** maceration on the skins

**Fermentation:** in stainless steel tanks at 28 - 30 °C

**Ageing:** in steel vats for 6 months and in bottle for 3 months

**Cellarability:** 5 years

**Bottles:** 750 ml

