

MERIDIONALE TRE TENUTE

CUVÉE PRIVATA



Denominazione: Rosso d'Italia

Uvaggio: 60% Montepulciano, 20% Primitivo e 20% Nerello Mascalese

Sistema di Allevamento: pergola e cordone speronato

Resa per Ettaro: 80-120 quintali

Epoca della Vendemmia: dai primi di settembre alla fine di ottobre

Vinificazione: lunga macerazione delle bucce per 45 giorni

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

Affinamento: in tonneau di rovere francese e slavonia (50% legni di primo passaggio e 50% di secondo) per 18 mesi e in bottiglia per 4 mesi

Potenzialità di invecchiamento: 20 anni

Bottiglie: 750 ml

Designation: Rosso d'Italia

Varietal: 60% Montepulciano, 20% Primitivo and 20% Nerello Mascalese

Training System: pergola and spurred rows

Yield per Hectare: 80-120 quintals

Harvest Period: from the beginning of September to the end of October

Vinification: long maceration on the skins for 45 days

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

Ageing: in French and Slavonian oak tonneau (50% first-passage oaks and 50% second passage) for 18 months and in bottle for 4 months

Cellarability: 20 years

Bottles: 750 ml Bottles:

