



MAMMUT

Montepulciano d'Abruzzo Doc

14,5 % vol



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 FAMS L

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



CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES