



NEGUS

Montepulciano d'Abruzzo Doc

15,5 % vol



Rosso
Red



Barrique
Barrique



Bottiglia numerata a mano
Hand - numbered bottle

Zona di produzione: Villamagna/Vacri (CH)

Esposizione terreno: sud/sud-est

Altitudine terreno: 280 mt s.l.m.

Tipologia terreno: sabbioso/argilloso

Uve: Montepulciano 100%

Resa per ettaro: 90 quintali circa

Sistema di allevamento: pergola abruzzese (tendone)

Vinificazione: macerazione con la bucce per 15/20 gg
in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: 18/24 mesi in barrique (1° passaggio)

Temperatura di servizio: 18/20 °C

Region: Villamagna/Vacri (CH)

Orientation: south/south-east

Altitude: 280 m.a.s.l. / 918 FAMSL

Soil type: sandy/clay

Grape varietal: Montepulciano 100%

Yield: about 9 tonnes

Training system: pergola abruzzese

Winemaking: 15/20 days maceration with skins
in stainless steel at controlled temperature

Aging: 18/24 months in barrique (1st step)

Serving temperature: 18/20 °C



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