



## SCHEMA TECNICA

# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO

2005

DOCG

### UVAGGIO :

Prugnolo gentile 100%

### PERIODO DI VENDEMMIA :

Prima decade di ottobre

### TIPO DI RACCOLTA :

Manuale

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata,  
affinamento in botte di rovere francese da hl 30 e hl 20

Technical description

### GRAPE VARIETIES:

Prugnolo gentile 100%

### HARVEST PERIOD:

First ten days of october

### HARVEST TIPE:

Manual

### VINIFICATION AND AGING:

Controlled temperature vinification in stainless steel containers,  
aging in big french oak barrels (30 hectolitres/20 hectolitres)

