



## SCHEMA TECNICA

# VINO NOBILE DI MONTEPULCIANO 2004 “QUERCIONE”

DOCG  
RISERVA

### UVAGGIO :

Prugnolo gentile 90 %  
Canaiolo e Mammolo 5 %  
Merlot 5%

### PERIODO DI VENDEMMIA :

Prima decade di ottobre

### TIPO DI RACCOLTA :

Manuale

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO:

Vinificazione in acciaio a temperatura controllata,  
affinamento parte in botte di rovere e parte in barrique

Technical description

### GRAPE VARIETIES:

Prugnolo gentile 85%  
Canaiolo nero e mammolo 10%  
Merlot 5%

### HARVEST PERIOD:

First ten days of october

### HARVEST TIPE:

Manual

### VINIFICATION AND AGING:

Controlled temperature vinification in stainless steel  
containers, aging part in in big french oak barrels and part in  
small french oak barrels(barrique)

