



## SCHEMA TECNICA

# ROSSO DI MONTEPULCIANO 2006

DOC

### 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 in botte di rovere francese da hl 30 e hl 2

Technical description

### GRAPE VARIETIES:

Prugnolo gentile 90%  
Canaiolo nero and mammolo 5%  
Merlot 5%

### HARVEST PERIOD:

First ten days of october

### HARVEST TIPE:

Manual

### VINIFICATION AND AGING:

Controlled temperature vinification in stainless steel containers,  
aging in big oak barrels and small oak barrels (barrique) for  
approximately 8 months

