

Don Luigi



NOTE 

Don Luigi

Rosso Molise

Denominazione di Origine Controllata

VITIGNO:	montepulciano
ZONA DI PRODUZIONE:	Martarosa
ALTITUDINE:	100 mt.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	calcareo
IMPIANTO:	spalliera 4.400 viti per ha
ETÀ MEDIA DELLE VITI IN PRODUZIONE:	anni 15
SUPERFICIE DEL VIGNETO:	6 ha
PRODUZIONE PER ETTARO:	60/70 q.li
VENDEMMIA:	fine ottobre/novembre
VINIFICAZIONE:	macerazione a contatto con le bucce per circa 1 mese
FERMENTAZIONE MALOLATTICA:	completa in barriques
AFFINAMENTO:	in barrique nuove per circa 12 mesi - 6 mesi in bottiglia
PRODUZIONE:	35.000 bottiglie da 0.75
<i>VINE:</i>	<i>montepulciano</i>
<i>AREA OF PRODUCTION:</i>	<i>Martarosa</i>
<i>ALTITUDE:</i>	<i>100 mt.</i>
<i>SOIL TYPE:</i>	<i>calcareous</i>
<i>PLANTING:</i>	<i>trellis of 4.400 vines per hectare</i>
<i>AVERAGE AGE OF VINES:</i>	<i>15 years</i>
<i>SURFACE AREA OF VINEYARD:</i>	<i>6 ha</i>
<i>PRODUCTION PER HECTARE:</i>	<i>60/70 q.li</i>
<i>HARVEST:</i>	<i>end october/november</i>
<i>VINIFICATION:</i>	<i>maceration in contact with peels for about 1 month</i>
<i>MALOLACTIC FERMENTATION:</i>	<i>completed in barriques</i>
<i>AGING:</i>	<i>in new barriques for about 12 months 6 months in bottle</i>
<i>PRODUCTION:</i>	<i>35.000 bottles</i>