



GODIOLO

SCHEDA TECNICA

*Vino Nobile
di Montepulciano*
RISERVA 2003

anno 2003

UVAGGIO:

Prugnolo gentile 90%
Mammolo 1%
Colorino 2%
Lanaiole 7%

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:
D.O.C.G.

PERIODO di VENDEMMIA:
Prima decade di ottobre

TECNICHE di VINIFICAZIONE:
Fermentazione tradizionale in
acciaio per circa 15/20 gg. a
temperatura controllata

TECNICHE di AFFINAMENTO:
In tonneau da 4 HL di rovere
francese (allier) a tostatura media
per 24 mesi

*IL CAMPIONE PROVIENE DA UNA
PARTITA DI HL:*
56

GRADAZIONE:
13,5

TECHNICAL DETAIL

*Vino Nobile
di Montepulciano*
RISERVA 2003

anno 2003

GRAPES:

Prugnolo gentile 90%
Mammolo 1%
Colorino 2%
Lanaiole 7%

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:
D.O.C.G.

HARVESTING PERIOD:
Beginning of October

VINIFICATION PERIOD:
Traditional fermentation in
steel for about 15/20 days
with temperature control

*METHODS AND TIMES
OF MATURATION:*
In tonneau from 4 HL of rovere
French (allier) to medium toasting
for 24 months

*THE SAMPLE IS TAKEN FROM A
BATCH OF HL:*
56

ALCOHOLIC STRENGTH:
13,5

