



GODIOLO

SCHEDA TECNICA

Rosso di Montepulciano 2009

anno **2009**

UVAGGIO:

Prugnolo gentile 95%
Canaiole 5%

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:
D.O.C.

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 botti di rovere
francese (allier) a tostatura media
per 6 mesi

GRADAZIONE:

14,50

TECHNICAL DETAIL

Rosso di Montepulciano 2009

anno **2009**

GRAPES:

Prugnolo gentile 95%
Canaiole 5%

DENOMINAZIONE D'ORIGINE:
D.O.C.

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 casks of slavonian oak of
small and medium dimension
for 6 months

ALCOHOLIC STRENGTH:

14,50

WWW.GODIOLO.IT

AZIENDA AGRICOLA GODIOLO DI FIORINI FRANCO

Via dell'Acquapuzzola, 13 53045 Montepulciano - Siena -
Tel./Fax 0578-757251 -

Commerciale Vino Fabio : vino@godiolo.it Tel. 00 39 338.7015896

Cantina Franco : info@godiolo.it Tel. 00 39 339.8567130

Agriturismo centro degustazione 00 39 338 7015896

