



CASTELLUM VETUS
Montepulciano D'Abruzzo DOCG
Colline Teramane
100% Montepulciano



CARATTERISTICHE DEI VIGNETI *Vineyards*

Comune - <i>City</i>	Atri (Teramo)
Superficie - <i>Surface</i>	2 ettari - <i>2 Ha</i>
Altitudine - <i>Altitude</i>	200 m s.l.m
Esposizione - <i>Exposure</i>	est - ovest - <i>east - west</i>
Suolo - <i>Ground</i>	Franco argilloso, medio impasto, viticoltura integrata <i>Franc argillaceous, medium paste, integrated Viticulture</i>
Sistema di allevamento - <i>System of rearing</i>	Pergola abruzzese - <i>Vineyard reared by pergola plantation system.</i>
Età dei vigneti - <i>Age of the vineyards</i>	1.600 ceppi per ettaro - <i>1.600 stocks for hectare</i>
Resa media - <i>Medium yield</i>	27 anni - <i>27 years</i>
	80 q.li/ettaro ottenuti da diradamento estivo- <i>800 kilograms per Ha obtained from summery thinning.</i>
Vendemmia - <i>Grape harvest</i>	Tardiva - <i>Late harvest</i>

PRODUZIONE ANNUALE - <i>Production</i>	16.000 bottiglie da 0,75Lt - <i>16.000 bottles of 0,75Lt</i>
	300 magnum da 1,5Lt - <i>300 magnum of 1,5Lt</i>

VINIFICAZIONE - *Vinification*

Pigiatura e pressatura soffice, macerazione lunga delle vinacce (30 gg.) condotta con follature soffici e applicazioni di delastage

The grapes are softly crushed and destambed, the juice and the skins have been soaking for 30 days with soft wine pressing and delastage applications.

MATURAZIONE E AFFINAMENTO - *Maturation and refinement*

Passaggio in botte di rovere francese da 225 Lt per 15 mesi.

I legni sono di origine mista di varie foreste francesi, grana fine e media tostatura e 1 anno in bottiglia.

The wine is kept in 225 Lt French oak barrels for 15 months and 1 year in the bottle.

The material is coming from different French wood and it is of fine grain and medium toasting.