

## 技术信息

分级	DOCG Vino Nobile di Montepulciano 保证法定产区
首批红酒产	1983 年
平均生产的瓶子	Asinone 只是在那些最好的收成生产的。平均从2 万到4 万
品种	最好陈年是100% 三角维塞， 或者加上10% Colorino 和美乐
表面	14 公顷
平均高度	350米
土地类型	粘土性质
种植密度	8000 葡萄/公顷
采收方式	手工
葡萄酒的酿造	酒精发酵在不锈钢大通发生。 发酵和浸渍需要20/25 天
精炼	需要16/18 个月在新法国橡木桶里
陈年潜力	15 年