

技术信息

分级	Cortona DOC法定产区
首批红酒产	2004 年
平均生产的瓶子	6千5百
品种	100% 美乐
表面	1公顷
平均高度	300米到350米
土地类型	粘土性质
种植密度	5600 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18/22 天
精炼	需要16 /18个月在新的橡木桶里， 6个月在瓶子
陈年潜力	3/7 年