

技术信息

分级	DOC法定产区
首批红酒产	1998年
平均生产的瓶子	6万
品种	85% 三角维塞， 15% Ciliegiole
表面	18公顷
平均高度	100米
土地类型	斜坡
种植密度	3000 葡萄/公顷
采收方式	手工
葡萄酒的酿造	在Magliano的酒窖， 酒精发酵在不锈钢桶发生， 需要15/20天
精炼	需要8个月在橡木桶 和酒桶里
陈年潜力	7/8 年