

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Masseti Francesco

NOME DEL VINO

Masseti Mezzo Pieno Trebbiano
IGT Colli Aprutini

DENOMINAZIONE

Igt Colli Aprutini

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Colonnella (TE)

VINIFICAZIONE

Fermentazione in bianco in acciaio. La fermentazione avviene in modo spontaneo senza aggiunta di lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

10 mesi in acciaio.

VITIGNO/I

100% Trebbiano

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-est

ALTITUDINE

110 m s.l.m.

ETÁ MEDIA DEL VITIGNO

6 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso ricco di scheletro e
sedimenti marini

EPOCA DI VENDEMMIA

Seconda settimana di Settembre

ETTARI VITATI

2

RESA PER ETTARO

3000 kg /ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Massetti

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 3 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.4000

QUANTITÁ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D5667