

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Masseti Francesco

NOME DEL VINO

Masseti C'è Rosato Igt Colli
Aprutini

DENOMINAZIONE

IGT COLLI APRUTINI

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rosati

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Colonnella (TE)

VINIFICAZIONE

Fermentazione per salasso in
acciaio, 2-3 ore di contatto con le
bucce. La fermentazione avviene
in modo spontaneo senza
aggiunta di lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

5 mesi in acciaio.

VITIGNO/I

100% Montepulciano

ALLEVAMENTO

cordone speronato

ESPOSIZIONE

Sud-est

ALTITUDINE

110 m s.l.m.

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

6 anni

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

argilloso ricco di scheletro e
sedimenti marini

EPOCA DI VENDEMMIA

prima settimana di ottobre

ETTARI VITATI

1

RESA PER ETTARO

3000 kg /ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Massetti

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

14,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

15°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

1600

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D5668