

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Masseti Francesco

NOME DEL VINO

Masseti Quaranta Cinque
Montepulciano d'Abruzzo

DENOMINAZIONE

Doc Montepulciano D'Abruzzo

CLASSIFICAZIONE

DOC

ANNATA IN COMMERCIO

2018

REGIONE DI PROVENIENZA

Abruzzo

TIPOLOGIA

Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Colonnella (TE)

VINIFICAZIONE

Fermentazione con le bucce per tutta la durata della fermentazione. Fermentazione in acciaio. La fermentazione avviene in modo spontaneo senza aggiunta di lieviti selezionati.

AFFINAMENTO

10 mesi in acciaio e 12 mesi in barrique di rovere.

VITIGNO/I

100% Montepulciano

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 Ottobre

ETTARI VITATI

2,5

RESA PER ETTARO

3000 kg /ettaro

ENOLOGO/CONSULENTE

Francesco Massetti

FORMATI DISPONIBILI

1,5 L 3 L 75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

15,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

16 - 18°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

.6000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

D5669