

# 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