

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenute Martarosa

NOME DEL VINO
Martarosa Antico Podere

DENOMINAZIONE
Doc Molise Rosso

CLASSIFICAZIONE
DOC

ANNATA IN COMMERCIO
2017

REGIONE DI PROVENIENZA
Molise

TIPOLOGIA
Rossi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE
Campomarino

VINIFICAZIONE
Vinificazione: I grappoli diraspati non sono pigiati al fine di rispettare la massima integrità delle bucce. Durante la fermentazione alcolica si eseguono frequenti rimontaggi per favorire l'estrazione di aromi, colore e tannini dalle vinacce. Terminata la macerazione, che varia da 9 a 12 giorni, si effettua la svinatura. Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica che dura circa 10 giorni ad una temperatura di 20° C. Affinato in botti di rovere da 500 litri di primo e secondo passaggio;...

AFFINAMENTO
Affina in botti di rovere da 500 l di 1° e 2° passaggio per 12 mesi

VITIGNO/I
100% Montepulciano

ALLEVAMENTO
Tendone

ESPOSIZIONE
Sud, Sud-est

ALTITUDINE
50

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
55

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
limo sabbioso

EPOCA DI VENDEMMIA
Ottobre

ETTARI VITATI
4

RESA PER ETTARO
9000 kg

ENOLOGO/CONSULENTE
Alessio Bandinelli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
14% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E4856