

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE

Tenute Martarosa

NOME DEL VINO

Martarosa Due Versure Bianco

DENOMINAZIONE

Terre degli Osci Bianco

CLASSIFICAZIONE

IGT

ANNATA IN COMMERCIO

2019

REGIONE DI PROVENIENZA

Molise

TIPOLOGIA

Bianchi

STILE DI PRODUZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

Campomarino

VINIFICAZIONE

Vinificazione: Il mosto, trascorse poche ore, è decantato. Il mosto decantato è pronto per la fermentazione alcolica che è condotta a 16 °C.

AFFINAMENTO

Due Versure Bianco affina con le proprie fecce per almeno 6 mesi

VITIGNO/I

50% Fiano - 30% Trebbiano - 20% Malvasia

ALLEVAMENTO

Guyot

ESPOSIZIONE

Sud, Sud-est

ALTITUDINE

80

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO

30

COMPOSIZIONE DEL TERRENO

Limoso Argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA

Dalla seconda decade di settembre.

ETTARI VITATI

6

RESA PER ETTARO

9000

ENOLOGO/CONSULENTE

Alessio Bandinelli

FORMATI DISPONIBILI

75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

CONSIGLIATA

10 - 12°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE

5000

QUANTITÀ PER CARTONE

6

CODICE SAP

E4860