

SCHEDA TECNICA



PRODUTTORE
Tenute Martarosa

NOME DEL VINO
Martarosa Due Versure Rosso

DENOMINAZIONE
Terre degli Osci Rosso

CLASSIFICAZIONE
IGT

ANNATA IN COMMERCIO
2019

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 7 a 9 giorni, si effettua la svinatura. Affinamento: Dopo la svinatura il vino è travasato e compie la fermentazione malolattica che dura circa 10 giorni ad una temperatura di 20° C.

AFFINAMENTO
Trascorre almeno 6 mesi in bottiglia.

VITIGNO/I
100% Montepulciano

ALLEVAMENTO
Tendone

ESPOSIZIONE
est/ovest

ALTITUDINE
80

ETÀ MEDIA DEL VITIGNO
35

COMPOSIZIONE DEL TERRENO
medio impasto argilloso

EPOCA DI VENDEMMIA
seconda decade di ottobre

ETTARI VITATI
8

RESA PER ETTARO
9000

ENOLOGO/CONSULENTE
Alessio Bandinelli

FORMATI DISPONIBILI
75 cl

GRADAZIONE ALCOLICA
13,5% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO CONSIGLIATA
18 - 20°C

NUMERO BOTTIGLIE PRODOTTE
5000

QUANTITÀ PER CARTONE
6

CODICE SAP
E4861