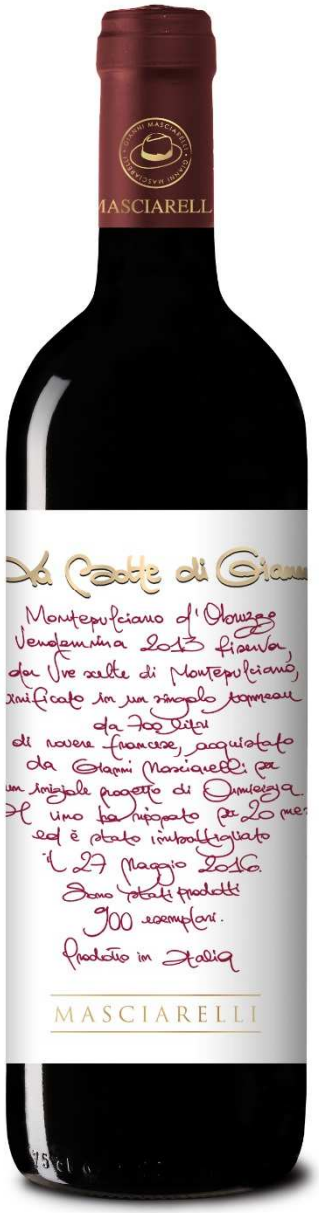
MASCIARELLI

SCHEDA TECNICA
LA BOTTE DI GIANNI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA 2013

Prima annata di produzione: 2010
Numero di bottiglie prodotte: n. 900
Comune di produzione: S. Martino Sulla Marrucina
Uve: selezione di Montepulciano d'Abruzzo
Nome e superficie del vigneto: Vigna Cave - S. Martino s. Marrucina, ettari 14
Resa per ettaro: quintali 80
Altimetria del vigneto: 400 mt.
Tipo di terreno del vigneto: argilloso/calcareo
Sist. di allevamento: Guyot semplice 9000 ceppi/ettaro
Epoca della vendemmia: fine ottobre
Fermentazione: in acciaio inox con sistema di controllo della temperatura
Temperatura dl fermentazione: 28° c. - 30° c.
Durata della fermentazione e macerazione: 21 gg.
Analisi chimiche: ph 3.50 - acidità totale 6.20 - alcool 14.5 circa
Tipo di legno e cap. dei fusti: tonneau di rovere da lt. 700
Durata dell'elevazione in tonneau: 20 mesi

Temperatura di servizio ottimale: 16 - 18 C°



Masciarelli Tenute Agricole s.r.l.
66010 San Martino sulla Marrucina (Ch) - Abruzzo – Italy
Via Gamberale 1 Tel:+39.0871.85241 Fax:+39.0871.85330
info@masciarelli.it www.masciarelli.it