



MASCIARELLI

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

Prima annata di produzione: 2010
Numero di bottiglie prodotte: n.ro 835
Comune di produzione: S. Martino Sulla Marrucina
Uve: selezione di Trebbiano d'Abruzzo
Nome e superficie del vigneto: Vigneto S. Silvestro, ettari 2.5
Resa per ettaro: 80 quintali
Altimetria del vigneto: 400 mt.
Tipo di terreno di ciascun vigneto: argilloso mediamente calcareo
Sist. di allevamento: Guyot semplice 8000 piante/ettaro
Epoca della vendemmia: ultima settimana di settembre
Fermentazione: in legno
Temperatura di fermentazione: 18° - 20°
Durata della fermentazione e macerazione: da 15 gg. ad un mese circa
Analisi chimiche: ph 3.20 - acidità totale 6.5 - alcool 14 circa
Tipo di legno e cap. dei fusti: tonneau di rovere da lt. 700
Durata dell'elevazione in tonneau: 28 mesi
Temperatura di servizio ottimale 12 - 14 C°

