

Quarantacinque selezione Luigi

Appellazione: Montepulciano d'Abruzzo DOC

Tipo: rosso, fermo

Varietà: Montepulciano d'Abruzzo 100%

Area di produzione: Colonnella (Teramo), Abruzzo, Italia

Vigneto: 0,8 ha, nessun uso di fertilizzanti chimici, pesticidi o erbicidi

Esposizione del vigneto e altitudine: Sud-est, 120 metri sul livello del mare

Tipo di terreno: Argilloso ricco di scheletro e sedimenti marini

Densità di vigneto: 5680 piante per ettaro, sesto di impianto 2,20 * 0,80

Sistema di allevamento: cordone speronato

Tempo e metodo di raccolta: seconda settimana di ottobre, raccolta manuale a cassetta

Produzione: 15 quintali per ettaro - solo 1 grappoli a pianta - alta selezione dei grappoli

Vinificazione: fermentazione spontanea in barrique nuove

Fermentazione: 15/20 giorni

Fermentazione malolattica: 24 mesi in barrique, 18 mesi in bottiglia

Anno di impianto vigneto: 2014

Primo anno di produzione: 2017

solo nelle migliori annate

Bottiglie prodotte: 1000 circa



Azienda Agricola Massetti Francesco

via della marina 28 - 64010 Colonnella (Te) - PI: 01881070674