



MASSIMA FELICITÀ Terre di Pisa Rosso DOC



CLASSIFICAZIONE: Terre di Pisa Rosso DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola

VIGNETI: nuovi impianti realizzati nel 2004

SESTO D'IMPIANTO: cm 80 x 230 cm

DENSITA' DELL'IMPIANTO: 5434 ceppi per ettaro

RESA PER CEPPO: Kg 1-1,5 di uva

FORMA D'ALLEVAMENTO: Gujot

VITIGNI: Selezione di uve Sangiovese e Cabernet Franc

VENDEMMIA: vengono selezionate le migliori uve di Sangiovese e Cabernet, raccolte a mano e adagate nelle cassette per il trasporto in cantina dove vengono immediatamente diraspate.

METODO DI VINIFICAZIONE: le uve sono vinificate in acciaio a temperatura controllata, la fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni, la macerazione dura circa 10 giorni. Affina in legno di rovere da 500 litri per minimo 12 mesi, minimo 4 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13-14,5%

QUANTITÀ: 3000 bottiglie da 0,75l