



## 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

SOCIETA' AGRICOLA CASTELVECCHIO SRL

Sede Leg: Via del Monte, 34 - 56030 Terricciola (PI)

Sede Op: Via di Bagno snc - 56030 Terricciola (PI)

P.I. e C.F. 02449320502 Cod. 6RB00U9