

Azienda Agricola Castelvecchio di Pantani Claudia



MASSIMA FELICITÀ®



CLASSIFICAZIONE: Terre di Pisa Rosso DOC

ZONA DI PRODUZIONE: Colline di Terricciola, vigneti aziendali

VIGNETI: allevati a Gujot con 5434 ceppi per ettaro

UVE: Selezione di Sangiovese e Cabernet Sauvignon

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

VINIFICAZIONE: le uve sono vinificate in acciaio a temperatura controllata, la fermentazione avviene ad opera dei lieviti indigeni, la macerazione dura circa 10 giorni. Durante tutto il processo di vinificazione la temperatura è costantemente monitorata. Affina in legno di rovere da 500 litri per minimo 12 mesi, minimo 4 mesi in bottiglia.

GRADAZIONE ALCOLICA: 13% **BOTTIGLIE PRODOTTE:** circa 2000 da 0,75 l

Questo vino viene imbottigliato in due diverse etichette: Massima Felicità® e Gradualmente, etichette che esprimono al massimo la creatività e l'artigianalità dell'azienda. Su ogni bottiglia viene scritta a mano una frase, che può avviare una serie di pensieri e riflessioni, aprendo al confronto e al dialogo con gli altri e con se stessi. Le frasi vengono scelte da un repertorio che contiene citazioni di ogni genere in modo da rendere ogni bottiglia unica, un messaggio da accogliere e ricordare.

Azienda Agricola Castelvecchio di Pantani Claudia



MASSIMA FELICITÀ®



CLASSIFICATION: Terre di Pisa Rosso DOC

PRODUCTION AREA: Terricciola hills (Province of Pisa)

VINEYARDS: gujot method with 5434 vines per hectare

GRAPES: selection of Sangiovese and Cabernet Sauvignon

HARVEST: the best grapes of Sangiovese and Cabernet are selected, picked by hand and placed in boxes for transport to the cellar where they are immediately destemmed

VINIFICATION: the grapes are vinified in steel at controlled temperature, the fermentation is done by the indigenous yeasts, maceration lasts about 10 days. Throughout the vinification process the temperature is constantly monitored. Oak wood refining 500 liters for minimum 12 months and for minimum 4 months in bottle

ALCOHOL GRADATION: 13%

BOTTLES PRODUCED: 2000 bottles of 0,75 l per year

This wine is bottled in two different labels: Massima Felicità® and Gradualmente, labels that express to the maximum the creativity and craftsmanship of the company. Each bottle is handwritten with a sentence, which can start a series of thoughts and reflections, opening up to confrontation and dialogue with others and with themselves. The sentences are chosen from a repertoire that contains citations of every kind in order to make each bottle unique, a message to be welcomed and remembered.