

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio
CORSO VECCHIO
VINO BIANCO



Vitigno: uve tipiche della zona

Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi.

Epoca di vendemmia: dalla prima decade di settembre.

Vinificazione: l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alle presse, dove avviene una pressatura sottovuoto a circa - 0,8 bar. Il mosto ottenuto viene immediatamente refrigerato e separato dalle fecce. Nel succo ottenuto vengono inescati lieviti estremamente selezionati, con cui si avvia la fermentazione attentamente controllata ad una temperatura di 15°C. Dopo circa 12 - 15 giorni di fermentazione il vino viene travasato dalle fecce grosse e lasciato riposare sulle fecce fini per circa due mesi prima di essere imbottigliato.

Caratteristiche organolettiche: vino bianco ottenuto da uve tipiche della zona. Colore giallo paglierino, particolarmente profumato e inteso. Al palato giusto equilibrio.

Abbinamento gastronomico: indicato su pesce e frutti di mare.

Servire ad una temperatura di 14°C.

Gradazione alcolica: 11,50% VOL

Formato bottiglia: 750 ml standard

Cartoni da 6 bottiglie

Vine variety: typical grapes of the area

Geographical rea of production: Cerignola contryside and the neighbouring towns.

Harvest: from the first decade of September.

Wine making: as they reach the wine cellar grapes are immediately destemmed and crushed with an horizontal grape trader. The crushed grapes are sent to the presses, where a vacuum pressing occurs at around - 0,8 bar. The must obtained is cooled and immediately separated from the lees. In the so obtained juice highly selected yeasts are triggered, which start the fermentation process at temperature of 15°C. Afer about 12-15 days of fermentation the wine is decanted from the big lees and let it sit on the fine lees for about two months before being bottled.

Organoleptic characteristics: white wine made from typical local grapes. Straw yellow colour, particularly fragrant and strong. The wine shows a well-balanced palate.

Wine and food pairings: ideal with fish and seafood.

Serve at a temperature of 14°.

Wine alcohol content: 12,50% VOL

Wine bottle size: 750 ml standard

Cartons of 6 bottles

EAN code: 8033897140186

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio, 38 - Cerignola (FG) 71042 tel+fax 0885411505

WWW.vinimasticci.it /info@vinimasticci.i /vinimasticci@libero.it

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio
CORSO VECCHIO
VINO BIANCO

SCHEDA TECNICA

PEZZI PER CARTONE	CARTONI PER STRATO	STRATI PER BANCALE
6	25	5

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

Via Corso Vecchio, 38 - Cerignola (FG) 71042 tel+fax 0885411505

WWW.vinimasticci.it /info@vinimasticci.it /vinimasticci@libero.it