

VINICOLA  
**MASTRICCI**  
*Antonio*  
**CORSO VECCHIO**  
**VINO ROSSO**



**VITIGNO:** Uva tipiche della zona

**Zona Di Produzione ubicazione:** Agro di Cerignola e comuni limitrofi

**Resa per ettaro :** 150/200ql

**Epoca di vendemia:** prima decade di Settembre

**Vinificazione:** l'uva arriva in cantina e viene immediatamente pigiodiraspata con pigiatrice orizzontale. Il pigiato viene inviato alla macerazione in vinificatori a temperatura controllata, circa 23 - 25 °C per dieci giorni. L'attenzione in vinificazione viene soprattutto rivolta alle tecniche di rimontaggio, follature e delestage. Viene monitorato continuamente l'evolversi dei tannini e dell'acidità totale. Dopo attente degustazioni viene imbottigliato e messo a riposo per un periodo di circa cinque mesi prima di essere commercializzato.

**Caratteristiche organolettiche:** Vino rosso ottenuto da uve tipiche della zona. Colore rosso rubino intenso con profumo particolarmente vinoso e speziato.

**Abbinamento gastronomico:** indicato su piatti a l forno, carni rosse e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 18 °C stappando la bottiglia al momento del consumo

**Gradazione alcolica:** 12,00% vol

**Acidità:** 5,0 g/l

**Residuo zuccherino:** 5 g/l

**Formato bottiglia:** 750 ml tappo sughero      Bottiglia standar

**Bicchiere:** Ballon.

**Codice EAN:** 8033897140193

---

**VARIETY:** typical of the area Grapes

**Production location Zone:** Agro and neighboring municipalities of Cerignola

**Yield:** 150 / 200ql

**Period of Vendemia:** First week of September

**Vinification:** the grapes arrive in the cellar and is immediately pressed with a horizontal crusher. The crushed grapes are sent to maceration in stainless steel tanks at controlled temperature of about 23-25 °C for ten days. The attention in vinification is mainly addressed to racking, pressing and delestage. It is continuously monitored the evolution of tannins and total acidity.

After careful tasting is bottled and put to rest for a period of about five months before being marketed.

**Tasting notes:** Red wine made from grapes typical of the area. Deep ruby red color with very vinous and spiced.

**Food pairing:** indicated on plates in the oven, red meats and cheeses.

**Serving temperature:** 18 °C uncorking the bottle at the point of consumption

**Alcohol content:** 12,00% vol

**Acidity:** 5.0 g / l

**Residual sugar:** 5 g / l

**Bottle size:** 750 ml bottle cork standar

**Glass:** Ballon.

**EAN:** 8033897140193

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)

VINICOLA  
**MASTRICCI**  
*Antonio*  
**CORSO VECCHIO**  
VINO ROSSO

**SCHEDA TECNICA**

<b>PEZZI PER CARTONE</b>	<b>CARTONI PER STRATO</b>	<b>STRATI PER BANCALE</b>
6	25	5

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

*[www.vinimasticci.it](http://www.vinimasticci.it) /[info@vinimasticci.it](mailto:info@vinimasticci.it) /[vinimasticci@libero.it](mailto:vinimasticci@libero.it)*