

VINICOLA MASTRICCI *Antonio* VIOLE'

IGP ROSATO PUGLIA



Vitigno: Nero di Troia 100%

Zona di produzione: Agro di Cerignola e comuni limitrofi

Resa per ettaro: 80/90 ql

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: colore particolarmente viola profumo intenso. Ricorda la ciliegia e i frutti di bosco. Al palato dà una freschezza e vivacità che in sintonia con il colore imprime piacevolezza.

Abbinamento gastronomico: consigliato come aperitivo, piacevole gustarlo da solo o in abbinamento a pasta, carni bianche e pesce.

Servire ad una temperatura di 12°C.

Gradazione alcolica: 12,50% VOL

Formato bottiglia: 750 ml conica trasparente

Cartoni da 6 bottiglie

Codice EAN: 8033897140216

Vine variety: 100% Nero di Troia

Geographical area of production: Cerignola countryside and the neighbouring towns.

Yield per hectare: 80/90 ql

Harvest: from the second decade of October.

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 a temperature of 15° c. After 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: particularly intense violet colour, similar to the cherries and berries. Fresh and bright flavor on the palate which together with the colour gives pleasure.

Wine and food pairings: ideal as appetizer, pleasant tasting it alone or with pasta, white meat and fish. Serve at a temperature of 12°C.

Wine alcohol content: 12,50% VOL

Wine bottle size: 750 ml conical transparent bottle

Cartons of 6 bottles

Ean code: 8033897140216

Vinicola Masticci Antonio & C. sas

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

VINICOLA
MASTRICCI
Antonio

VIOLE'

IGP ROSATO PUGLIA

PARAMETRI CHIMICO-FISICI E BIOLOGICI	
ALCOL	12,5%VOL
PH	3,35
ACIDITA' TOTALE	>5,5 g[ac. tartarico]/l
ACIDITÀ VOLATILE	<0,4 g[ac. acetico]/l
ANIDRIDE SOLFOROSA TOTALE	< 100 mg/l
ANIDRIDE SOLFOROSA LIBERA	< 25 mg/l
ZUCCHERI	< 5,0 g[glucosio + fruttosio]/l
ACIDO MALICO	0,1 g/l
ESTRATTO SECCO TOTALE	30 g/l
ASSENZA OGM	Il prodotto non deriva da Organismi Geneticamente Modificati ai sensi dei Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003

Vinicola Mastricci Antonio & C. sas

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