

Nome	Montepulciano d'Abruzzo Masciarelli Doc
Tipo	rosso
Prima annata di produzione	1981
Numero medio di bottiglie prodotte	n. 1.100.000
Comune di produzione	Prov. Chieti: s. Martino s. M., Ripa Teatina, Fara F.Petri, Villamagna. Prov. Pescara: Loreto Aprutino. Prov. Teramo: Corropoli - Nereto - Controguerra - Colonnella
Uve	Montepulciano d'Abruzzo
Nome e superficie dei vigneti	N/A
Esposizione dei vigneti	N/A
Resa per ettaro	100 q.li Petri: 300 mt. Villamagna: 280 mt. Loreto Aprutino: 350 mt. Corropoli: 180 mt. Nereto: 165 mt. Controguerra: 145 mt. Colonnella: 160 mt
Altimetria	
Tipo di terreni	N/A
Sistema di allevamento (potatura)	Pergola abruzzese, cordone speronato, guyot semplice
Densità dell'impianto	Da 1.600 a 9.000 piante per ettaro
Età delle viti in produzione	N/A
Epoca della vendemmia	Fine settembre a tutto ottobre
Materiale vasche di fermentazione	Vasche in acciaio inox
Temperatura di fermentazione	N/A
Sistema di controllo delle temperature	N/A
Durata delle fermentazione e dell'eventuale criomacerazione (per vini bianchi)	N/A
Tipo di legno e cap. dei fusti	N/A
Età dei fusti	N/A
Fermentazione malolattica	N/A
Analisi chimiche	Ph 3.40, acidità totale 5.50, alcool 13% vol
Durata dell'invecchiamento	N/A
Operazioni enologiche per stabilizzare il prodotto	N/A
Interventi enologici per incrementare la cessione di sostanze dalle bucce (numero e frequenze rimontaggi e follature, percentuale eventuale salasse del mosto, rifermentazione, ecc.)	N/A
Maturazione	N/A
Affinamento	N/A
Vinificazione	Diraspapigiatura seguita da 1 gg. di permanenza sulle bucce a 28° C; per 10 - 15 gg, in seguito svinatura e affinamento di 20 mesi in acciaio inox
Epoca di imbottigliamento	N/A
Capacità di invecchiamento	da apprezzare giovane
Temperatura di servizio	N/A