



0,75 LT

MASTROMAURO

Perchè Mastromauro? Why Mastromauro?

Dedicato a Mauro Gentile, "mastro" dei terreni, lavoratore onesto ed instancabile.

Dedicated to Mauro Gentile, "master" of the land, an honest and tireless worker.

13 % VOL

NOTE notes

ROSSO red

CEMENTO concrete

LINEA CASCINA
Cascina's lines

CONTIENE 6 BOTTIGLIE DA 0,75 lt
BOX OF 6 PER 0.75 LITRES BOTTLES



IMPEDANAMENTO
PLATFORM LAYOUT



100 CARTONI DA 6 BT
100 BOX OF 6 0.75 BOTTLES

ITA

Zona di Produzione Terreni di proprietà aziendale

Esposizione terreno sud/sud-est

Altitudine terreno 200 mt s.l.m.

Tipologia terreno Sabbioso/Argilloso

Uve Montepulciano 100%

Resa per ettaro 120 quintali

Sistema di allevamento Pergola abruzzese

Vinificazione macerazione breve sulle bucce per 8/9 gg
in acciaio a temperatura controllata

Affinamento 4 mesi in cemento

Temperatura di servizio 13/15 °C

ENG

Region Company-owned land

Orientation south/south-east

Altitude 200 m.a.s.l.

Soil type Sandy/Clay

Grape varietal Montepulciano 100%

Yield about 12 tonnes

Training system Pergola abruzzese

Winemaking 8/9 days maceration with skins in stainless
steel at controlled temperature

Aging 4 months in concrete

Serving temperature 13/15 °C

N.B : I dati possono essere soggetti a variazione in base ad annate e lotti differenti.

N.B : Data may be subject to change based on different vintages and batches.