



ACQUISTATO IL

"Villa Gemma" Cerasuolo d'Abruzzo Superiore DOC 2025 2025

Quando il rosato è Cerasuolo.



Villa Gemma rappresenta il vertice qualitativo dell'azienda Masciarelli. La linea che meglio interpreta l'eleganza e lo stile perseguito per tutta la vita da Gianni e che ora rappresenta un filo conduttore anche per l'attività di Marina Cvetic. Il Cerasuolo, amato rosato abruzzese da uve Montepulciano, non poteva mancare all'interno di questa linea di eccellenza. Maturazione in acciaio a cui segue un breve affinamento in bottiglia, è un vino da bere giovane ma che sa anche reggere il tempo grazie alla sua stoffa mediterranea. Rosa cerasuolo intenso, al naso è intenso, fruttato e floreale. In bocca è ricco, equilibrato e piacevolissimo.

Gianni Masciarelli, indimenticato simbolo dell'Abruzzo fondò la sua azienda nel 1978. Come in una bella favola, alla fine degli anni '80, Gianni incontra Marina Cvetic con cui si lega, professionalmente e personalmente. Da quel fortunato rapporto nascono alcuni dei vini più apprezzati della regione. Il Marina Cvetic, su tutti, ma anche il Villa Gemma o il Gianni Masciarelli. E poi, più di recente, i vini del Castello di Semivicoli. Un piccolo universo di qualità che oggi è gestito direttamente da Marina, rimasta vedova di Gianni. 320 ettari, disseminati in 14 diversi comuni nelle province di Chieti, Teramo, Pescara e L'Aquila. Nonostante numeri così importanti, tutta la produzione dell'azienda abruzzese si colloca in una fascia alta. Vini iconici, prodotti con maestria a partire dai tipici vitigni della regione.

La Vigna

| | |
|---------------------|----------------------------|
| Terreno | argilloso medio impasto |
| Esposizione | 400 m s.l.m. |
| Allevamento | guyot |
| Densità imp. | 7000-9000 ceppi per ettaro |

Il Vino

| | |
|-----------------------|--|
| Tipologia | Vino rosato fermo |
| Provenienza | Abruzzo |
| Uve | Montepulciano D'Abruzzo 100% |
| Gradazione | 13.5% |
| Temp. Servizio | 10°- 14° |
| Quando Berlo | entro 2 anni da oggi |
| Abbinamento | salumi tipici |
| Vinificazione | vendemmia manuale, macerazione per 8-12 ore in acciaio inox |
| Sensazioni | Cristallino, rosa cerasuolo, intenso, fruttato, floreale, sapido |

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com - 011-19467821