ACQUISTATO IL .....

Montepulciano d'Abruzzo DOC 2024 2024



La Vigna

Terreno	medio impasto
Esposizione	Sud Ovest
Allevamento	Guyot
Densità imp.	800

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	100% montepulciano
Gradazione	13% vol
Temp. Servizio	8 gradi
Quando Berlo	entro 3 anni
Abbinamento	Menu di carne
Vinificazione	vinificato in acciaio inox
Sensazioni	Fresco, fruttato, equilibrato

Un grande classico che non passa mai di moda

Un grande classico che non passa mai di moda. Potremmo definire così questa bottiglia targata Masciarelli. E' un Montepulciano d'Abruzzo DOC, prodotto ininterrottamente dal 1981. 100% uve Montepulciano, è il vino quotidiano per eccellenza di casa Masciarelli. Il prodotto più venduto dell'azienda, in Italia e in oltre 50 paesi. Accurata vinificazione in acciaio a temperatura controllata, questo rosso della tradizione abruzzese si presenta nel calice di un bel colore rubino intenso e brillante. Al naso stupisce per la ricchezza del suo bouquet, dove è facile distinguere un'ampia gamma di frutti di bosco, ciliegie scure, more, lamponi e frutti del sottobosco. In bocca, invece, è teso e finemente tannico, il tutto ben equilibrato da una gradevole acidità. Da medio a corposo, ha un finale lungo e piacevolmente succoso. Per chi vuole assaporare tutto il frutto e la gioiosità del Montepulciano d'Abruzzo, questa bottiglia non deve proprio farsela sfuggire.

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.

© 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