ACQUISTATO IL .....

"Marina Cvetic" Montepulciano D'Abruzzo DOC Riserva S.2020 Masciarelli

Un Montepulciano d'Abruzzo ricco e intenso

Il Montepulciano è un vitigno di grande interesse. Capace di produrre moltissimo, senza perdere in qualità, quando viene vinificato con sapienza e cura particolare, riesce a dar vita a vini semplicemente incantevoli. E' il caso di questo Montepulciano d'Abruzzo Riserva Marina Cvetic, una delle etichette più rappresentative della cantina abruzzese Masciarelli. Nel bicchiere rapisce l'occhio per il suo bel colore rosso rubino, intenso e particolarmente brillante. Al naso è un'esplosione di frutta rossa matura e succosa, come la ciliegia o la fragola. Poi note di cuoio e tabacco, ereditate da un sapiente uso del legno in cantina. In bocca è morbido e rotondo. Setoso e giustamente tannico.

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.	8000-9000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino rosso fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Montepulciano D'Abruzzo 100%
Gradazione	14%
Temp. Servizio	18°
Quando Berlo	entro 20 anni dall'uscita
Abbinamento	filetto di manzo e tartufo
Vinificazione	Vendemmia manuale, 10-15 gg fermentazione in acciaio con macerazione per 20-30 gg. Poi in barrique di 1° e 2° passaggio da 12 a 18 mesi. Infine, almeno 6 mesi di bottiglia.
Sensazioni	Rosso rubino intenso, complesso, fruttato, speziato, longevo.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821