

# La Botte di Gianni

## Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva



MASCiarelli

### Scheda Tecnica

#### Nome

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva La botte di Gianni

#### Titolo alcolometrico

14,5% Vol.

#### Uve

selezione di uve Montepulciano 100%

#### Prima annata di produzione

2010

#### Comune di produzione

Vigneto Cave - S. Martino sulla Marrucina 400 mt.

#### Esposizione

Sud/Est

#### Tipo di terreno del vigneto

Argilloso - Mediamente calcareo

#### Sistema di allevamento

Guyot

#### Densità dell'impianto

9.000 piante per ettaro

#### Resa per ettaro

60-80 q.li

#### Età viti

30/35 anni

#### Epoca della vendemmia

Fine Ottobre

#### Vinificazione

fermentazione in acciaio inox. L'affinamento avviene in tonneau da 700 l di rovere francese, di piante di oltre 200 anni, per 20 mesi e segue imbottigliamento per gravità

#### Temperatura di servizio ottimale

16 - 18 C°

#### Capacità di invecchiamento

Ottimo potenziale di invecchiamento

Masciarelli Winery

### Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino con riflessi purpurei. Bouquet intenso, fruttato, sentori frutti rossi maturi, frutta secca, note speziate, cacao, pepe nero, liquirizia.

### Abbinamenti

Arrosti, stracotti o per cibi ricchi e speziati

### Limited Edition

#### Numero di bottiglie prodotte

900

+ appendice —