

Castello di Semivicoli

Rosso Terre di Chieti IGT



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Nome

Rosso Terre di Chieti IGT Castello di Semivicoli

Titolo alcolometrico

14% Vol.

Uve

Merlot, Cabernet Sauvignon e Montepulciano

Prima annata produzione

2009

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Casacanditella (CH), 380 mt

Esposizione dei vigneti

nord/ovest

Tipo di terreno

marnitico e argilloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento

Guyot semplice

Densità dell'impianto

6200 piante per ettaro

Resa per ettaro

80 q.li

Età delle viti

15 anni

Epoca della vendemmia

prima metà di ottobre

Vinificazione

In vasche di acciaio inox, a temperatura controllata 24-26°C.
Macerazione per 10-15 giorni. Affinamento in acciaio inox.

Capacità di invecchiamento

Buon potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

14-16 C°

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso con riflessi granata e concentrazioni rubino. Bouquet intenso, complesso, fine ed elegante, con finale sapido e fruttato. Note di lampone, prugna e buccia d'arancia alle spezie.

Abbinamenti

Carni Rosse e Selvaggina

+ appendice —