

# Iskra

## Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva



MASCIARELLI

### Scheda Tecnica

**Nome**

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Iskra Marina Cvetic

**Titolo alcolometrico**

15% Vol.

**Uve**

Montepulciano 100%

**Prima annata di produzione**

2003

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

Controguerra (TE) – 200 m s.l.m.

**Esposizione del vigneto**

Sud/Est

**Tipo di terreno del vigneto**

argilloso - sabbioso

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Densità dell'impianto**

6500 piante per ettaro

**Resa per ettaro**

80 q.li

**Età delle viti di produzione**

20 anni

**Epoca della vendemmia**

Fine Ottobre

**Vinificazione**

Vendemmia in cassette, vinificazione in acciaio inox a 28-30°C nel luogo di produzione. Segue lungo contatto con le bucce e lungo affinamento di cui 12 mesi in barriques di rovere francese di primo passaggio, poi imbottigliamento e affinamento in bottiglia.

**Capacità di invecchiamento**

Ottimo potenziale di invecchiamento

**Temperatura di servizio ottimale**

16-18°C

Masciarelli Winery

### Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino con riflessi violacei. Bouquet molto intenso, complesso. Vivide note di more, prugna, mirtilli e importanti richiami speziati.

### Abbinamenti

Arrosti, stracotti o per cibi ricchi e speziati

+ appendice —