

## Linea Classica

### Rosato Colline Teatine IGT Masciarelli



MASCIARELLI

#### Scheda Tecnica

**Nome**

Rosato Colline Teatine IGT Linea Classica Masciarelli

**Titolo alcolometrico**

13% Vol.

**Uve**

Montepulciano e altre varietà a bacca rossa

**Prima annata produzione**

1981

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

S. Martino sulla Marrucina 440 mt -  
Ripa Teatina 250 mt –Bucchianico 250 mt

**Tipo di terreno**

argilloso mediamente calcareo

**Sistema di allevamento**

Pergola abruzzese – guyot Semplice

**Resa per ettaro**

130 q.li

**Densità dell'impianto**

Da 1.600 a 6.500 piante per ettaro

**Età delle viti**

da 5 a 15 anni

**Epoca della vendemmia**

Inizi di ottobre

**Vinificazione**

Pigiatura ed estrazione del mosto fiore senza contatto con le bucce, fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata.

**Capacità di invecchiamento**

Da apprezzare giovane

**Temperatura di servizio ottimale**

10 - 12° C

Masciarelli Winery

#### Scheda Organolettica

Cristallino, rosa chiaro. Bouquet intenso. Delicati sentori di fragola e petali di rosa.

#### Abbinamenti

Pasta con pomodorini freschi, pizza

+ appendice —