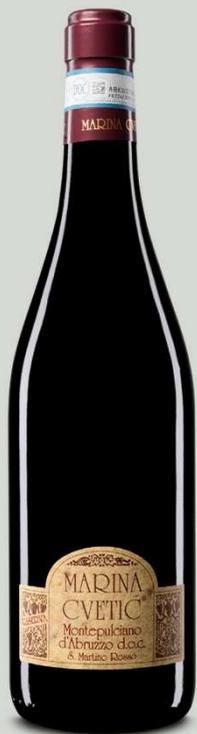


Marina Cvetic

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva San Martino Rosso



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Nome

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva San Martino Rosso Marina Cvetic

Titolo alcolometrico

14.50% Vol.

Uve

Montepulciano 100%

Prima annata di produzione

1997

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

S. Martino s. Marrucina 400 m a.s.l. (Colle di Paolo, Fonte Filippo, Schiavone, Colle Rosina)

Tipo di terreno del vigneto

medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento

Guyot

Densità dell'impianto

da 6.000 a 9.000 piante per ettaro

Resa per ettaro

80 q.li

Età delle viti di produzione

da 15 a 30 anni

Epoca della vendemmia

metà ottobre

Vinificazione

I diversi "cru" vengono vinificati separatamente con fermentazioni e macerazioni dedicate, affinando poi in barriques per 12 mesi. Segue poi l'assemblaggio dei "cru" e l'imbottigliamento con affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi

Capacità di invecchiamento

Ottimo potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

16-18 C°

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino concentrato, con riflessi granato. Bouquet intenso e complesso, fruttato, speziato, sottobosco

Abbinamenti

Carni alla brace, arrosticini, stracotti.

+ appendice —