

# Villa Gemma

## Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore



MASCIARELLI

### Scheda Tecnica

**Nome**

Cerasuolo d'Abruzzo DOC Superiore Villa Gemma

**Titolo alcolometrico**

14 % Vol.

**Uve**

Montepulciano 100%

**Prima annata produzione**

1986

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

S. Martino s. Marrucina, 400 mt

**Esposizione dei vigneti**

Sud/ovest

**Tipo di terreno**

Argilloso - Mediamente calcareo

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Densità dell'impianto**

9.000 / 6500 piante per ettaro

**Resa per ettaro**

90 q.li

**Età viti**

circa 30

**Epoca della vendemmia**

seconda e terza decade di ottobre

**Vinificazione**

Diraspapigiatura seguita da contatto con le bucce in pressa a 4°C per 12 ore. Fermentazione a temperatura controllata, stazionamento sulle fecce fini per 3 mesi fino all'imbottigliamento.

**Capacità di invecchiamento**

Da apprezzare giovane

**Temperatura di servizio ottimale**

12-14 C°

Masciarelli Winery

### Scheda Organlettica

Cristallino, colore rosa cerasuolo intenso con riflessi violacei. Bouquet intenso, fruttato. Sapido e fresco, colpisce per i suoi aromi intensi di ciliegie fresche, sentori di amarena e melagrana.

### Abbinamenti

Brodetto di pesce, pasta al pomodoro, pizza

+ appendice —