

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 —