

# Villa Gemma

## Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva



### Scheda Tecnica

**Nome**

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Villa Gemma

**Titolo alcolometrico**

15% Vol.

**Uve**

Montepulciano 100%

**Prima annata produzione**

1984

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

S. Martino sulla Marrucina - 400 m.s.l.m.

**Esposizione dei vigneti**

Sud/Est

**Tipo di terreno**

Argilloso - Mediamente calcareo

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Densità dell'impianto**

9.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro**

60 - 80 q.li

**Età viti**

30/35 anni

**Epoca della vendemmia**

fine Ottobre - Novembre

**Vinificazione**

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

**Capacità di invecchiamento**

Ottimo potenziale di invecchiamento

**Temperatura di servizio ottimale**

18-20 C°

### Scheda Organolettica

Limpido Colore rubino intenso con riflessi purpurei. Bouquet intenso, fruttato. frutti rossi maturi, frutta secca, note speziate, cacao, pepe nero, liquirizia.

### Abbinamenti

Agnello, formaggi stagionati, cioccolato fondente