



MASCIARELLI

Linea Classica | Montepulciano d'Abruzzo DOC Masciarelli

SCHEDA TECNICA

Nome: Montepulciano d'Abruzzo DOC Masciarelli

Uve: Montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 1981

Numero di bottiglie prodotte: 1.100.000/1.300.000

Comuni di produzione: S. Martino sulla Marrucina, Ripa Teatina, Fara Filiorum Petri, Villamagna, Casacanditella, Loreto Aprutino, Corropoli, Nereto, Colonnella

Sistemi di allevamento: Pergola abruzzese, Cordone speronato, Guyot semplice

Densità dell'impianto: 1.600 – 4.700 piante per ettaro

Resa per ettaro: 10.000 – 12.000 kg

Epoca della vendemmia: fine settembre e tutto ottobre

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol circa

Temperatura di servizio ottimale: 14-16°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

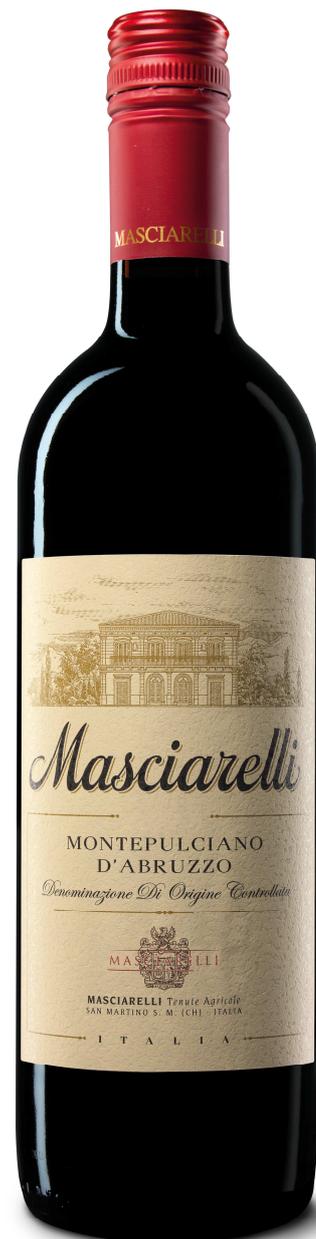
Colore: rosso rubino profondo

Bouquet: intenso, complesso

Note aromatiche: frutta rossa, ciliegia, ribes, viola

ABBINAMENTI

Carni alla brace



MASCIARELLI Tenute Agricole s.r.l.

66010 San Martino sulla Marrucina (Ch) - Abruzzo – Italy
Via Gamberale 1 Tel:+39.0871.85241/82333 Fax:+39.0871.85330
info@masciarelli.it www.masciarelli.it

ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

