



MASCIARELLI

Linea Classica | Rosato Colline Teatine IGT Masciarelli

SCHEMA TECNICA

Nome: Rosato Colline Teatine IGT Masciarelli

Uve: Montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 1981

Numero di bottiglie prodotte: 120.000/150.000

Comuni di produzione: S. Martino sulla Marrucina, Ripa Teatina,
Casacanditella, Bucchianico

Sistemi di allevamento: Pergola abruzzese, Guyot semplice

Densità dell'impianto: 1.600 – 4.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 10.000 – 12.000 kg

Epoca della vendemmia: fine settembre

Vinificazione: fermentazione in vasche di acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol circa

Temperatura di servizio ottimale: 8-10°C

SCHEMA ORGANOLETTICA

Limpidezza: molto limpido

Colore: rosa chiaro con riflessi accesi

Bouquet: delicato, profumo fine

Note aromatiche: ciliegia rossa e petali di rosa

ABBINAMENTI

Maccheroncini con pomodorini freschi, pizza



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

