



MASCIARELLI

## Marina Cvetic | Cabernet Sauvignon Colline Teatine IGT

### SCHEMA TECNICA

**Nome:** Cabernet Sauvignon Colline Teatine IGT Marina Cvetic

**Uve:** Cabernet Sauvignon (10% Montepulciano)

**Prima annata di produzione:** 1990

**Numero di bottiglie prodotte:** 3.500/6.000

**Comune di produzione e altimetria del vigneto:** S. Martino sulla  
Marrucina - 400 m s.l.m.

**Tipo di terreno:** medio impasto tendente all'argilloso/sabbioso

**Età delle viti:** 38 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Densità dell'impianto:** 4.500 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 3.000-5.000 kg

**Epoca della vendemmia:** 10-25 ottobre

**Vinificazione:** 15-20 giorni di fermentazione in acciaio inox e 20-30  
giorni di macerazione

**Affinamento:** 18-24 mesi in barrique di rovere francese di primo  
passaggio

**Gradazione alcolica:** 14% vol circa

**Temperatura di servizio ottimale:** 16-18°C

#### SCHEMA ORGANOLETTICA

**Limpidezza:** limpido

**Colore:** rosso rubino, con riflessi granata

**Bouquet:** intenso, complesso

**Note aromatiche:** speziato con sentori di bacche rosse mature e more

#### ABBINAMENTI

Stufato di cervo con funghi porcini, agnello al forno



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](mailto:info@masciarelli.it) [www.masciarelli.it](http://www.masciarelli.it)

ISO 14001

BUREAU VERITAS  
Certification

