



MASCIARELLI

Marina Cvetic | Iskra Colline Teramane DOCG

SCHEDA TECNICA

Nome: Iskra Colline Teramane DOCG Marina Cvetic

Uve: Montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 2003

Numero di bottiglie prodotte: 16.500/28.500 da 0,75 l; 1.000 (1,5 l);
50 (3 l); 20 (6 l)

Comune di produzione: Controguerra (Teramo) – 200 m s.l.m.

Tipo di terreno: sabbioso

Età delle viti: 50 anni

Sistema di allevamento: Guyot

Densità dell'impianto: 6.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 7.000-9.000 kg

Epoca della vendemmia: fine ottobre

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

Affinamento: 18 mesi in barrique di rovere francese di primo passaggio
e 24 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14,5% vol circa

Temperatura di servizio ottimale: 16-18°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

Colore: rosso rubino

Bouquet: molto intenso, complesso

Note aromatiche: speziato con sentori di frutti di bosco, frutti rossi e
maturi, more

ABBINAMENTI

Agnello arrosto, piatti dai sapori forti decisi e strutturati



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

