



MASCIARELLI

## Marina Cvetic | Merlot Terre Aquilane IGT

### SCHEMA TECNICA

**Nome:** Merlot Terre Aquilane IGT Marina Cvetic

**Uve:** Merlot 100 %

**Prima annata di produzione:** 2006

**Numero di bottiglie prodotte:** 8.000/14.500

**Comune di produzione e altimetria del vigneto:** Ofena (AQ) 600m  
s.l.m.

**Tipo di terreno:** medio impasto calcareo

**Età delle viti:** 13 anni

**Sistema di allevamento:** Guyot semplice

**Densità dell'impianto:** 6.500 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 5000 - 7000 kg

**Epoca della vendemmia:** fine settembre (25 settembre - 10 ottobre)

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

**Affinamento:** in barrique per 12 mesi (50% di primo passaggio, 50% di  
secondo passaggio), 24 mesi in bottiglia

**Gradazione alcolica:** 14% vol circa

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

#### SCHEMA ORGANOLETTICA

**Limpidezza:** brillante

**Colore:** rosso rubino intenso con sfumature granato

**Bouquet:** intenso, complesso, ampio

**Note aromatiche:** frutta rossa matura, more, violetta, cacao

#### ABBINAMENTI

Agnello, carne alla brace, formaggi stagionati



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

