



MASCIARELLI

## Villa Gemma | Cerasuolo d'Abruzzo DOC

### SCHEMA TECNICA

**Nome:** Cerasuolo d'Abruzzo DOC Villa Gemma

**Uve:** Montepulciano 100%

**Prima annata di produzione:** 1981

**Numero di bottiglie prodotte:** 54.000

**Comune di produzione e altimetria del vigneto:** S. Martino sulla Marrucina (Colle Cave, Schiavone) 400 m s.l.m.

**Tipo di terreno:** argilloso medio impasto

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Densità dell'impianto:** 7.000 – 9.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 9.000 kg

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

**Vinificazione:** pigiatura e macerazione in pressa per 8-12 ore, vinificazione in acciaio inox

**Gradazione alcolica:** 13% vol circa

**Temperatura di servizio ottimale:** intorno 10-12°C

#### SCHEMA ORGANOLETTICA

**Limpidezza:** cristallino

**Colore:** rosa cerasuolo intenso con riflessi violacei

**Bouquet:** abbastanza intenso

**Note aromatiche:** fruttato, sentori di amarena, melograno, lillà

#### ABBINAMENTI

Salumi tipici, pizza, zuppa di pesce con pomodoro



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

