

Villa Gemma | Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

SCHEDA TECNICA

Nome: Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva Villa Gemma

Uve: Montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 1984

Numero di bottiglie prodotte: 6.500/18.000

Comune di produzione e altimetria del vigneto: S. Martino sulla Marrucina (Colle Cave - 4 ettari) - 400 m s.l.m.

Tipo di terreno: argilloso medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dell'impianto: 9.000 piante per ettaro

Resa per ettaro: 6.000 - 8.000 kg

Epoca della vendemmia: fine ottobre/novembre

Vinificazione: in vasche in acciaio inox fino al 1996, dal 1997 vinificato in legno, dal 2012 nuovamente in acciaio; 15-20 gg di fermentazione, 20-30 gg di macerazione

Fermentazione malolattica: svolta totalmente

Affinamento: in barrique di rovere francese nuova per 18 mesi, in bottiglia per almeno 24 mesi

Gradazione alcolica: 14,5% vol

Temperatura di servizio ottimale: 16-18°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

Colore: rubino intenso con riflessi purpurei

Bouquet: intenso, persistente

Note aromatiche: frutti rossi maturi, frutta secca, note speziate, cacao, pepe nero, liquirizia

ABBINAMENTI

Cinghiale arrosto o marinato, agnello al forno, selvaggina, formaggi stagionati, cioccolata amara



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

