



MASCIARELLI

MARINA CVETIC

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC SAN MARTINO ROSSO

SCHEDA TECNICA

Nome: Montepulciano d'Abruzzo DOC San Martino Rosso - Marina Cvetic

Titolo alcolometrico: 14.50%

Uve: Montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 1997

Numero bottiglie prodotte: n. 400.000

Comune di produzione e altimetria vigneto: S. Martino s. Marrucina 400 mt – Colle di Paolo, Fonte Filippo, Schiavone, Colle Rosina. I terreni che ospitano i vigneti, sono ricchi di fonti d'acqua e sorgive, che conferiscono ricchezza idrica per tutto l'anno. Questi vigneti sono quasi tutti a ridosso di boschi naturali. Tale biodiversità, è una vera barriera naturale per venti e insetti, e garantisce la salubrità del suolo e dell'ambiente.

Esposizione dei vigneti: sud/sud est

Resa per ettaro: 90 q.li

Tipo di terreno dei vigneti: medio impasto tendente all'argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dell'impianto: da 6.000 a 9.000 piante per ettaro

Età delle viti di produzione: da 5 a 40 anni

Epoca della vendemmia: metà ottobre

Fermentazione: Acciaio inox, a temperatura controllata

Invecchiamento: in barriques di rovere da lt. 225 per 12 mesi

Affinamento in bottiglia: 12 mesi

Capacità di invecchiamento: grande, può essere invecchiato a lungo

Temperatura di servizio ottimale: 18-20 C°

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: brillante

Colore: rosso rubino concentrato con riflessi granato

Bouquet: intenso - complesso - ampio

Sapore: fruttato – speziato, sentori di frutta rossa - bacche rosse – more di gelso

ABBINAMENTI

Filetto di manzo con tartufo nero, carni alla brace.



MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE S.R.L.

Via Gamberale, 1 - 66010 San Martino sulla Marrucina (Ch), Abruzzo - Italy

Tel: +39.0871.85241 | Fax: +39.0871.85330 | info@masciarelli.it

www.masciarelli.it

ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

