



MASCIARELLI

VILLA GEMMA

CERASUOLO D'ABRUZZO DOC VILLA GEMMA

SCHEDA TECNICA

Nome: Villa Gemma – Cerasuolo d'Abruzzo DOC

Titolo alcolometrico: 13%

Uve: Montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 1986

Numero bottiglie prodotte: 60.000 bottiglie

Comune di produzione e altimetria vigneto: S. Martino s. Marrucina, 400 mt

Tipo di terreno: Argilloso - mediamente calcareo

Resa per ettaro: 90 q.li

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese e Guyot semplice

Esposizione del vigneto: nord-est - est - sud-est

Densità di impianto: 1.600 - 8000 piante per ettaro

Età viti: da 15 a 40 anni

Epoca della vendemmia: 10 - 15 ottobre

Vinificazione: diraspigiatura seguita da permanenza sulle bucce per 24 ore – fermentazione a bassa temperatura

Epoca di imbottigliamento: gennaio

Capacità d'invecchiamento: da apprezzare giovane

Temperatura di servizio: 13°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: cristallino

Colore: rosa cerasuolo intenso con riflessi violacei

Bouquet: abbastanza intenso

Sapore fruttato, sentori di amarena - melograno - lillà

ABBINAMENTI

Salumi tipici - pizza - zuppa di pesce con pomodoro



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

