



MASCIARELLI

LINEA CLASSICA

ROSATO IGT COLLINE TEATINE D'ABRUZZO DOC MASCIARELLI

SCHEDA TECNICA

Nome: Rosato IGT Colline Teatine IGT Masciarelli

Titolo alcolometrico: 12%

Uve: montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 1981

Numero medio di bottiglie prodotte: 40.000

Comune di produzione e altimetria dei vigneti: S. Martino sulla Marrucina, 440 mt - Ripa Teatina 250 mt - Casacanditella 300 mt Bucchianico 250 mt

Esposizione dei vigneti: sud/ sud est/ sud ovest

Tipo di terreno del vigneto: argilloso mediamente calcareo

Resa per ettaro: 100 q.li

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese - Guyot Semplice

Densità dell'impianto: da 1.600 a 6.000 piante per ettaro

Età delle viti: da 5 a 15 anni

Epoca della vendemmia: 1 - 5 ottobre

Fermentazione:

Durata della fermentazione: 15 gg. Circa, in vasche Inox termo controllate

Vinificazione: diraspigiatura seguita da permanenza sulle Buccie, per poche ore - fermentazione a bassa temperatura

Epoca di imbottigliamento: dicembre

Capacità di invecchiamento: da apprezzare giovane

Temperatura di servizio ottimale: intorno ai 12°

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: molto limpido

Colore: rosa chiaro con riflessi accesi

Bouquet: abbastanza intenso - profumo fine

Sapore: sentori di ciliegia rossa e petali di rosa

ABBINAMENTI

Maccheroncini con pomodorini freschi, pizza



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

