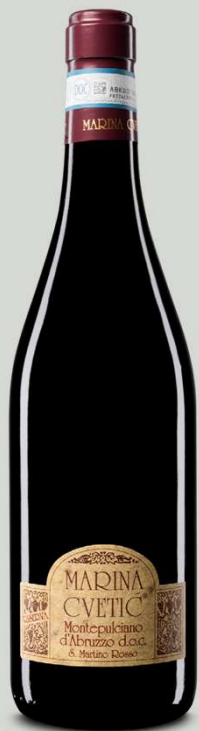


# Marina Cvetic

## Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva San Martino Rosso



MASCIARELLI

### Scheda Tecnica

**Nome**

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva San Martino Rosso Marina Cvetic

**Titolo alcolometrico**

14.50% Vol.

**Uve**

Montepulciano 100%

**Prima annata di produzione**

1997

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

S. Martino s. Marrucina 400 m a.s.l. (Colle di Paolo, Fonte Filippo, Schiavone, Colle Rosina)

**Tipo di terreno del vigneto**

medio impasto tendente all'argilloso

**Sistema di allevamento**

Guyot

**Densità dell'impianto**

da 6.000 a 9.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro**

80 q.li

**Età delle viti di produzione**

da 15 a 30 anni

**Epoca della vendemmia**

metà ottobre

**Vinificazione**

I diversi "cru" vengono vinificati separatamente con fermentazioni e macerazioni dedicate, affinando poi in barriques per 12 mesi. Segue poi l'assemblaggio dei "cru" e l'imbottigliamento con affinamento in bottiglia di minimo 6 mesi

**Capacità di invecchiamento**

Ottimo potenziale di invecchiamento

**Temperatura di servizio ottimale**

16-18 C°

Masciarelli Winery

### Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino concentrato, con riflessi granato. Bouquet intenso e complesso, fruttato, speziato, sottobosco

### Abbinamenti

Carni alla brace, arrosticini, stracotti.

+ appendice —