

Linea Classica

Montepulciano d'Abruzzo DOC Masciarelli



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Nome

Montepulciano d'Abruzzo DOC Linea Classica Masciarelli

Titolo alcolometrico

13,5% Vol.

Uve

Montepulciano 100%

Prima annata produzione

1981

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

S. Martino sulla Marrucina 400 mt. – Bucchianico 250mt - Loreto Aprutino 350 mt. – Ripa Teatina 250 mt – Colonnella 200 mt – Corropoli 200mt

Tipo di terreno

Argilloso mediamente calcareo

Sistema di allevamento

Pergola abruzzese – Guyot Semplice

Resa per ettaro

100 -120 q.li

Densità dell'impianto

da 1.600 a 6.000 piante per ettaro

Età delle viti

Da 5 a 40 anni

Epoca della vendemmia

Fine settembre - ottobre

Vinificazione

In vasche di acciaio inox, a temperatura controllata 28-30°C.
Macerazione per 15-20 giorni. Affinamento in acciaio inox.

Capacità di invecchiamento

Buon potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

14° C - 16° C

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Limpido, rosso rubino profondo. Bouquet intenso e complesso. Sentori di ciliegie scure, more, lamponi neri e sottobosco.

Abbinamenti

Carni alla brace, arrosticini.

+ appendice —