

Gianni Masciarelli

Cerasuolo D'Abruzzo DOC



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Nome

Cerasuolo d'Abruzzo doc Gianni Masciarelli

Titolo alcolometrico

14% Vol.

Uve

Montepulciano 100%

Prima annata produzione

2014

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Loreto Aprutino 250 mt

Esposizione dei vigneti

Varia

Tipo di terreno

Argilloso mediamente calcareo

Sistema di allevamento

Pergola abruzzese – guyot semplice

Resa per ettaro

90 q.li

Densità dell'impianto

Da 1.600 A 6.200 Piante per ettaro

Età delle viti

da 15 a 35 anni

Epoca della vendemmia

fine settembre

Vinificazione

Pigiatura e macerazione in pressa per 4-8 ore a bassa temperatura. Segue decantazione statica e fermentazione a temperatura controllata.

Capacità di invecchiamento

Da apprezzare giovane

Temperatura di servizio ottimale

10 - 12° C

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Limpido, rosso ciliegia. Bouquet raffinato, intenso, energico e fruttato con essenza di fragola, guava, rose selvatiche, ciliegia e ribes.

Abbinamenti

Brodetti e frittore di pesce, pizza.

+ appendice —