

# Gianni Masciarelli

## Montepulciano d'Abruzzo DOC



MASCIARELLI

### Scheda Tecnica

**Nome**

Montepulciano d'Abruzzo DOC Gianni Masciarelli

**Titolo alcolometrico**

14% Vol.

**Uve**

Montepulciano 100%

**Prima annata produzione**

2012

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

Loreto Aprutino (Località Cocciapazza e Remartello), 250 mt

**Esposizione dei vigneti**

sud/sud est

**Tipo di terreno**

Argille ricche di sabbia

**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**

seconda metà di 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**

Buona capacità di invecchiamento

**Temperatura di servizio ottimale**

16°C

Masciarelli Winery

### Scheda Organolettica

Limpido, colore rosso rubino intenso. Bouquet raffinato, intenso, note aromatiche di frutta rossa, ciliegia, ribes, violetta e sentori di tabacco.

### Abbinamenti

Carni rosse, formaggi stagionati.

+ appendice —