



MASCIARELLI

Gianni Masciarelli | Cerasuolo d'Abruzzo DOC

SCHEDA TECNICA

Nome: Cerasuolo d'Abruzzo DOC Gianni Masciarelli

Uve: Montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 2014

Numero di bottiglie prodotte: 18.000

Comune di produzione e altimetria del vigneto: Loreto Aprutino, 250 m s.l.m.

Tipo di terreno: argilloso mediamente calcareo

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dell'impianto: 6.500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 9.000 kg

Epoca della vendemmia: 25 settembre – 5 ottobre

Vinificazione: pigiatura e macerazione in pressa per 4-8 ore,
vinificazione in acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol

Temperatura di servizio ottimale: 10-12°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

Colore: rosa cerasuolo

Bouquet: raffinato

Note aromatiche: ciliegia, ribes, frutti di bosco e rose selvatiche

ABBINAMENTI

Salumi, piatti vegetariani, sformato di parmigiana, zuppe di legumi,
carne arrosto, vino da aperitivo



MASCIARELLI Tenute Agricole s.r.l.

66010 San Martino sulla Marrucina (Ch) - Abruzzo – Italy
Via Gamberale 1 Tel:+39.0871.85241/82333 Fax:+39.0871.85330
info@masciarelli.it www.masciarelli.it

ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

