



MASCIARELLI

## Gianni Masciarelli | Montepulciano d'Abruzzo DOC

### SCHEMA TECNICA

**Nome:** Montepulciano d'Abruzzo DOC Gianni Masciarelli  
**Uve:** Montepulciano 100%  
**Prima annata di produzione:** 2012  
**Numero di bottiglie prodotte:** 150.000/180.000  
**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:** seconda settimana di ottobre  
**Vinificazione:** fermentazione in acciaio inox e macerazione di 15-20 giorni  
**Gradazione alcolica:** 13,5% vol circa  
**Temperatura di servizio ottimale:** 16-18°C

#### SCHEMA ORGANOLETTICA

**Limpidezza:** limpido  
**Colore:** rosso rubino intenso  
**Bouquet:** raffinato  
**Note aromatiche:** frutta rossa, ciliegia, ribes, violetta

#### ABBINAMENTI

Salumi, gulash, anatra alla cantonese



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](mailto:info@masciarelli.it) [www.masciarelli.it](http://www.masciarelli.it)

ISO 14001

BUREAU VERITAS  
Certification

