



MASCIARELLI

Marina Cvetic | Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva San Martino Rosso

SCHEDA TECNICA

Nome: Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva San Martino Rosso

Marina Cvetic

Uve: Montepulciano 100%

Prima annata di produzione: 1997

Numero di bottiglie prodotte: 250.000/330.000

Comuni di produzione e altimetria dei vigneti: S. Martino sulla Marrucina (Colle di Paolo, Fonte Filippo, Schiavone, Colle Rosina) – 400 m s.l.m.

Tipo di terreno: argilloso medio impasto

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Resa per ettaro: 8.000-10.000 kg

Epoca della vendemmia: 10-25 ottobre

Vinificazione: 10-15 giorni di fermentazione in vasche di acciaio inox – 20-30 giorni di macerazione

Affinamento: in barrique di rovere francese di 1° e 2° passaggio da 12 a 18 mesi, minimo 6 mesi in bottiglia

Gradazione alcolica: 14% vol circa

Temperatura di servizio ottimale: 14° C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: brillante

Colore: rosso rubino intenso con riflessi granato

Bouquet: intenso, complesso, ampio

Note aromatiche: fruttato, speziato con sentori di frutta rossa, bacche rosse, more di gelso

ABBINAMENTI

Filetto di manzo con tartufo nero, carni alla brace



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

