



Villa Gemma

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

Cantina Masciarelli

Il Villa Gemma Cerasuolo d'Abruzzo Doc della Cantina Masciarelli è, come tutti i vini di questa Linea, un nome entrato della storia dei vini italiani. Rappresenta da sempre quanto di meglio la Masciarelli è in grado di esprimere in termini di eccellenza qualitativa. Il Cerasuolo Doc spicca per finezza e per gusto.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Rosato
Disciplinare	Cerasuolo d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2014
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Localizzazione	S. Martino S. Marrucina
Vitigno	Montepulciano Abruzzo 100%
Gradazione	13.00 % vol.
Formato	Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Rosa cerasuolo
Gusto	Al palato è gustoso, intenso, equilibrato e piacevolissimo. Materico, chiude con un finale di grande persistenza
Profumo	Intenso, al naso esprime belle note di ciliegia, di melograno, di amarena e sentori di petali di rosa
Abbinamenti	Pizze di e focacce
Temperatura di servizio	12°-14°C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	400 mt m
Tipologia terreno	Argilloso mediamente calcareo
Allevamento	Pergola abruzzese - Guyot Semplice
Resa per ettaro	90 quintali
Epoca vendemmia	10 - 15 ottobre
Vinificazione	Diraspigiatura seguita da permanenza sulle bucce per 24 ore – fermentazione a bassa temperatura