



ACQUISTATO IL

Marina Cvetic Montepulciano D'Abruzzo DOC Riserva S. Marina

Un Montepulciano d'Abruzzo ricco e intenso



Il Montepulciano è un vitigno di grande interesse. Capace di produrre moltissimo, senza perdere in qualità, quando viene vinificato con sapienza e cura particolare, riesce a dar vita a vini semplicemente incantevoli. E' il caso di questo Montepulciano d'Abruzzo Riserva Marina Cvetic, una delle etichette più rappresentative della cantina abruzzese Masciarelli. Nel bicchiere rapisce l'occhio per il suo bel colore rosso rubino, intenso e particolarmente brillante. Al naso è un'esplosione di frutta rossa matura e succosa, come la ciliegia o la fragola. Poi note di cuoio e tabacco, ereditate da un sapiente uso del legno in cantina. In bocca è morbido e rotondo. Setoso e giustamente tannico.

Gianni Masciarelli, indimenticato simbolo dell'Abruzzo fondò la sua azienda nel 1978. Come in una bella favola, alla fine degli anni '80, Gianni incontra Marina Cvetic con cui si lega, professionalmente e personalmente. Da quel fortunato rapporto nascono alcuni dei vini più apprezzati della regione. Il Marina Cvetic, su tutti, ma anche il Villa Gemma o il Gianni Masciarelli. E poi, più di recente, i vini del Castello di Semivicoli. Un piccolo universo di qualità che oggi è gestito direttamente da Marina, rimasta vedova di Gianni. 320 ettari, disseminati in 14 diversi comuni nelle province di Chieti, Teramo, Pescara e L'Aquila. Nonostante numeri così importanti, tutta la produzione dell'azienda abruzzese si colloca in una fascia alta. Vini iconici, prodotti con maestria a partire dai tipici vitigni della regione.

La Vigna

- Terreno** argilloso medio impasto
Esposizione 400 m s.l.m.
Allevamento guyot
Densità imp. 8000-9000 ceppi per ettaro

Il Vino

- Tipologia** Rosso Fermo Secco DOC
Provenienza Abruzzo
Uve Montepulciano D'Abruzzo 100%

Gradazione 14%

Temp. Servizio 18°

Quando Berlo entro 20 anni dall'uscita

Abbinamento filetto di manzo e tartufo

Vinificazione Vendemmia manuale, 10-15 gg fermentazione in acciaio con macerazione per 20-30 gg. Poi in barrique di 1° e 2° passaggio da 12 a 18 mesi. Infine, almeno 6 mesi di bottiglia.

Sensazioni Rosso rubino intenso, complesso, fruttato, speziato, longevo.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821