



Montepulciano d'Abruzzo DOC M. Cvetic 2021

Azienda Agricola Masciarelli

| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Type | Vin rouge |
| Origine | Italie, Abruzzo |
| Producteur | Masciarelli Abruzzo |
| Classification | DOC |
| Expansion | En barrique |
| Contenu | 75 cl |
| Millésime | 2021 |
| Phase de dégustation | jusqu'à 10 ans |
| Température de service | 16 - 18°C |
| Teneur en alcool | 14.5 % |
| Cépages | Montepulciano |
| Numéro d'article | 17006721 |

Commentaires

La ligne Marina Cvetic. C'est l'une des quatre lignes de produits que Masciarelli propose aujourd'hui avec une production d'environ deux millions de bouteilles et se différencie en 14 labels: Masciarelli Classico (Montepulciano, Rosato, Trebbiano), Villa Gemma (Montepulciano, Cerasuolo d'Abruzzo, Bianco), Marina Cvetic' (Montepulciano, Trebbiano, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon), Castello di Semivicoli (Trebbiano, Rosso Terre Aquilane) et Iskra (Montepulciano)

Recommandation culinaire

Légumineuses (lentilles/haricots), plats de champignons, pizza, plats de viande (cervelat/saucisse, porc, veau, bœuf), plats asiatiques et fromages à pâte dure.

Notes de dégustation

Un vin rouge fruité, équilibré et frais. Rouge rubis avec de légers reflets violets. Bouquet subtil. Les fruits rouges dominent légèrement, suivis de quelques fruits à noyau (prunes, griottes). On retrouve également des notes légèrement fumées. Sec en bouche. La structure est assez douce, moyennement ample et harmonieuse. Dans le nez assez dominant, à côté des notes fruitées, des attributs herbacés (herbe, poivre vert) ressortent un peu plus fortement.