Montepulciano d`Abruzzo DOC Marina Cveti 2017

Azienda Agricola Masciarelli

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Abruzzo
Producteur	Masciarelli Abruzzo
Classification	DOC
Expansion	En barrique
Contenu	1.5 Lt
Millésime	2017
Phase de dégustation	jusqu'à 16 ans
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Montepulciano 100 %
Numéro d'article	17006117

Commentaires

La ligne Marina Cvetic'. Elle est l'une des quatre lignes de produits que Masciarelli gère aujourd'hui avec une production d'environ deux millions de bouteilles et se distingue par 14 étiquettes : 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 petits fruits dominent légèrement devant quelques fruits à noyau (prunes, griottes). On retrouve également des notes légèrement fumées. Sec en bouche. La structure est assez douce, moyennement corsée et harmonieuse. Dans l'arrière-goût plutôt dominant, les attributs herbacés (herbeux, paprika vert) ressortent un peu plus en plus des notes fruitées.