



Montepulciano d'Abruzzo DOC Marina Cveti 2019

Azienda Agricola Masciarelli

Type	Vin rouge
Origine	Italien, Abruzzo
Producteur	Masciarelli Abruzzo
Classification	DOC
Expansion	En barrique
Contenu	75 cl
Millésime	2019
Phase de dégustation	jusqu'à 10 ans
Température de service	16 - 18°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Montepulciano 100 %
Numéro d'article	17006719

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.