



## Montepulciano d'Abruzzo DOC M. Cvetic 2017

Azienda Agricola Masciarelli

<b>Tipo</b>	Vino rosso
<b>Origine</b>	Italia, Abruzzo
<b>Produttore</b>	Masciarelli Abruzzo
<b>Classificazione</b>	DOC
<b>Maturazione</b>	In barrique
<b>Contenuto</b>	1.5 Lt
<b>Annata</b>	2017
<b>Conservazione</b>	fino a 16 anni
<b>Temperatura di servizio</b>	16 - 18°C
<b>Contenuto alcolico</b>	14.5 %
<b>Vitigni</b>	Montepulciano
<b>Articolo n.</b>	17006117

### Annotazioni

La linea Marina Cvetic. È una delle quattro linee di prodotto che Masciarelli ha oggi con una produzione di circa due milioni di bottiglie e si distingue in 14 etichette: 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) e Iskra (Montepulciano).

### Abbinamenti

Legumi (lenticchie/fagioli), piatti a base di funghi, pizza, piatti a base di carne (cervelat/bratwurst, maiale, vitello, manzo), piatti asiatici e formaggi a pasta dura.

### Note di degustazione

Un vino rosso fruttato, equilibrato e fresco. Rosso rubino con lievi riflessi violacei. Profumo sottile. I frutti di bosco dominano leggermente prima di alcuni frutti con

nocciolo (prugne, amarene). Ci sono anche note leggermente affumicate. Secco al palato. La struttura è abbastanza morbida, di medio corpo ed armonica. Nel retrogusto piuttosto dominante, oltre alle note fruttate, spiccano un po' di più gli attributi erbacei (erba, paprika verde).