

Montepulciano d'Abruzzo DOC Marina Cveti 2017

Azienda Agricola Masciarelli



Tipo	Vino rosso
Origine	Italien, Abruzzo
Produttore	Masciarelli Abruzzo
Classificazione	DOC
Maturazione	In barrique
Contenuto	37.5 cl
Annata	2017
Conservazione	fino a 11 anni
Temperatura di servizio	16 - 18°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Montepulciano 100 %
Articolo n.	17006317

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).