



## 2022 Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore

Villa Gemma, Masciarelli

3 bicchieri du Gambero Rosso pour l'épatant rosé de Masciarelli

### Description:

Le Villa Gemma Cerasuolo est un vin traditionnel des Abruzzes, produit à 100% à partir de raisins Montepulciano. Il doit son nom à sa couleur rouge cerise caractéristique, particulièrement intense.

### Note de dégustation:

Rose foncé, rappelant le jus de cerise. Le nez réservé de prime abord se dévoile peu à peu: framboises et cerises, délicates notes de croûte de pain. La bouche est à nouveau marquée par les fruits rouges, gelée de fraise, d'une intensité et d'une structure étonnantes, très bel équilibre avec une jolie fraîcheur; les arômes de fruits ne faiblissent pas jusque dans la magnifique finale.

### Accompagne idéale:

Cuisine estivale, gâteau au fromage ou aux légumes, rôti froid, tartare de saumon, poissons, viandes blanches, spécialités de pâtes, fromages corsés (chèvre ou Chaumes).

### Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

### Pays d'origine:

Italie

### Région:

Abruzzes

### Producteur:

Masciarelli Tenute Agricole

### Notation(s):

Gambero Rosso 3/3, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 18/20

### Elevage:

6 Mois en Cuve inox

### Viticulture:

Traditionnelle

### Vol. alcool:

14.0 %

### Apogée:

jusqu'en 2026

### Cépage(s):

100% Montepulciano

### Référence:

1276922

## Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

### **Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore**

Villa Gemma  
Masciarelli

<b>Origine:</b>	Italie
<b>Notation(s):</b>	Gambero Rosso 3/3, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Cépage(s):</b>	100% Montepulciano
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2026
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Elevage:</b>	6 Mois en Cuve inox
<b>Vol. alcool:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Frais, entre 9 et 12 degrés