

## 2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Art Label, Villa Gemma, Masciarelli x Marcantonio

Le majestueux Montepulciano de Miriam Masciarelli

### Description:

Le vin est produit à 100% à base de raisins de Montepulciano, récoltés à la main dans des caisses à partir de la deuxième quinzaine d'octobre dans le Cru di Cave. Les 5 hectares de vignes sont plantés en rangs serrés avec des ceps d'environ 30 ans. Cette forte densité de plantation permet une production limitée, d'une grande concentration et de la plus haute qualité. Aujourd'hui, Miriam Lee Masciarelli, la fille de Gianni, s'occupe avec passion de la vinification et de l'élevage des vins. Après la fermentation en acier, Villa Gemma est élevé en barriques de chêne français: puissant et élégant, d'une grande expressivité et d'une capacité de garde exceptionnelle, avec des arômes pleins et explosifs qui évoluent de manière étonnante au fil des ans.

### Note de dégustation:

Rouge rubis saturé, s'éclaircissant légèrement vers le disque. Les baies noires marquent le nez aux notes de mûres et gelée de sureau, sur des nuances de noix, de chocolat noir et de cerises confites. Bouche d'une grande précision aux arômes de pruneaux, soutenue par une fraîcheur magnifique, chaleur et tannins mûrs; potentiel de garde prometteur dans la finale longue et persistante. Un Montepulciano de caractère avec beaucoup de finesse.

### Accompagne idéale:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

### Conseils de service:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

<b>Pays d'origine:</b>	Italie
<b>Région:</b>	Abruzzes
<b>Producteur:</b>	Masciarelli Tenute Agricole
<b>Notation(s):</b>	James Suckling 96/100, Doctor Wine 96/100, Score 19/20
<b>Viticulture:</b>	Traditionnelle
<b>Vol. alcool:</b>	15.0 %
<b>Apogée:</b>	jusqu'en 2034
<b>Cépage(s):</b>	100% Montepulciano
<b>Référence:</b>	1277017



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

Taille: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Art Label  
Villa Gemma  
Masciarelli x Marcantonio

**Origine:** Italie  
**Notation(s):** James Suckling 96/100, Doctor Wine 96/100,  
Score 19/20  
**Cépage(s):** 100% Montepulciano  
**Apogée:** jusqu'en 2034  
**Viticulture:** Traditionnelle  
**Vol. alcool:** 15.0 %  
**Service:** Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil:  
déboucher la bouteille une heure avant le  
service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le  
décanter.