

2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Art Label, Villa Gemma, Masciarelli x Marcantonio

Le majestueux Montepulciano de Miriam Masciarelli

Descrizione del vino:

Il vino è ottenuto da uve Montepulciano al 100%, raccolte a mano in cassette a partire dalla seconda metà di ottobre nel Cru di Cave. I 5 ettari di vigneto sono piantati a filari ravvicinati con viti di circa 30 anni. Questa alta densità di impianto fa sì che la produzione sia limitata, concentrata e di altissima qualità. Oggi Miriam Lee Masciarelli, figlia di Gianni, si occupa con passione della vinificazione e dell'invecchiamento dei vini. Dopo la fermentazione in acciaio, Villa Gemma viene affinato in botti di rovere francese: potente ed elegante, con grande espressività ed eccezionale capacità di invecchiamento, con aromi pieni ed esplosivi che evolvono in modo sorprendente nel corso degli anni.

Nota di degustazione:

Rosso rubino saturo, che schiarisce leggermente verso il disco. I frutti di bosco segnano il naso, con note di more e gelatina di sambuco, seguite da sentori di noci, cioccolato fondente e ciliegie candite. Al palato è estremamente preciso, con aromi di prugne secche, sostenuto da una magnifica freschezza, calore e tannini maturi. Il finale lungo e persistente mostra un promettente potenziale di invecchiamento. Un Montepulciano di carattere e di grande finezza.

Abbinamenti:

Vini per le celebrazioni e per il piacere. Da gustare attorno a una buona tavola o semplicemente davanti al camino. Quando sono completamente maturi, questi vini sono molto delicati e si abbinano meglio a piatti più raffinati. Giovani e concentrati, si adattano facilmente a una cucina più speziata.

Consigli per il consumo:

Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.

Paese d'origine:	Italia
Regione:	Abruzzo
Produttore:	Masciarelli Tenute Agricole
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Doctor Wine 96/100, Score 19/20
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	fino a 2034
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Numero di articolo:	1277017



Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Art Label
Villa Gemma
Masciarelli x Marcantonio

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 96/100, Doctor Wine 96/100, Score 19/20
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Maturità:	fino a 2034
Viticoltura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Consiglio: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se decantarlo.