



2022 Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore

Villa Gemma, Masciarelli

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

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

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