



2018 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Villa Gemma, Masciarelli

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 cepes 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 foncé, centre noir, reflets violets. Nez très puissant et complexe de mûres et de cerises, avec un peu de noix de coco, de chocolat noir et de moka. L'attaque très fine et élégante devient peu à peu plus explosive et dévoile maintenant également des arômes de sureau et de pruneaux, dense et serré, avec des tannins généreux mais parfaitement intégrés, dans l'ensemble il se montre très charpenté et musclé; finale légèrement minérale et équilibrée.

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.

Pays d'origine:

Italie

Région:

Abruzzes

Producteur:

Masciarelli Tenute Agricole

Notation(s):

Doctor Wine 97/100, Falstaff 94/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5

Elevage:

12 Mois en Barrique

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

15.0 %

Apogée:

jusqu'en 2035

Cépage(s):

100% Montepulciano

Référence:

1277018

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Villa Gemma
Masciarelli

Origine:	Italie
Notation(s):	Doctor Wine 97/100, Falstaff 94/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5
Cépage(s):	100% Montepulciano
Apogée:	jusqu'en 2035
Viticulture:	Traditionnelle
Elevage:	12 Mois en Barrique
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.