



Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Villa Gemma, Masciarelli

Un Montepulciano majestueux, signé Masciarelli

Beschreibung:

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.

Degustationsnotiz:

Rosso rubino intenso, centro nero, riflessi violacei. Naso molto potente e complesso di more e ciliegie, con una nota di cocco, cioccolato fondente e moka. L'attacco molto fine ed elegante diventa gradualmente più esplosivo e ora rivela anche aromi di sambuco e prugne, denso e teso. Con tannini generosi ma perfettamente integrati, si presenta nel complesso molto corposo e muscoloso; finale leggermente minerale ed equilibrato.

Ideale con:

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 abbinano facilmente a una cucina più speziata.

Servierempfehlung:

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

Paese di origine: Italia

Produttore: Masciarelli

Allevamento: 12 Mesi in barrique

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 15.0%

Da bere: da subito fino al 2035

Varietà d'uva: 100% Montepulciano

Artikelnummer: 1277018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Villa Gemma
Masciarelli

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 97/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 94/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Varietà d'uva:	100% Montepulciano
Da bere:	da subito fino al 2035
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	12 Mesi in barrique
Vol. alcolici:	15.0%
Servier:	Chambré tra 16 e 18 gradi. Suggerimento: stappare la bottiglia un'ora prima di servirla, assaggiare il vino e decidere se è il caso di decantarlo.