



## 2022 Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore

Villa Gemma, Masciarelli

3 bicchieri du Gambero Rosso pour l'épatant rosé de Masciarelli

### Descrizione del vino:

Il Villa Gemma Cerasuolo è un vino tradizionale abruzzese, ottenuto da uve Montepulciano al 100%. Deve il suo nome al caratteristico colore rosso ciliegia, particolarmente intenso.

### Nota di degustazione:

Rosa intenso, ricorda il succo di ciliegia. Il naso, inizialmente riservato, si rivela gradualmente: lamponi e ciliegie, delicate note di crosta di pane. Il palato è ancora una volta caratterizzato da frutta rossa, gelatina di fragole, con un'intensità e una struttura sorprendenti, un equilibrio molto fine con una bella freschezza; i sapori di frutta non vacillano fino al magnifico finale.

### Abbinamenti:

Cucina estiva, cheesecake o torta di verdure, arrosto freddo, tartara di salmone, pesce, carni bianche, specialità di pasta, formaggi forti (caprini o Chaumes).

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Abruzzo

### Produttore:

Masciarelli Tenute Agricole

### Valutazioni:

Gambero Rosso 3/3, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 18/20

### Vinificazione:

6 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticultura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

14.0 %

### Maturità:

fino a 2026

### Varietà d'uva:

100% Montepulciano

### Numero di articolo:

1276922

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Cerasuolo Abruzzo DOC Superiore**

Villa Gemma  
Masciarelli

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Gambero Rosso 3/3, Doctor Wine 94/100, Falstaff 94/100, James Suckling 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	100% Montepulciano
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	6 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	14.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi