



2018 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Villa Gemma, Masciarelli

Un elegante Franciacorta a base di Chardonnay

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 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.

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: 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

Vinificazione: 12 Mesi in Barrique
Viticultura: Tradizionale
Gradazione alcolica: 15.0 %
Maturità: fino a 2035
Varietà d'uva: 100% Montepulciano
Numero di articolo: 1277018

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Villa Gemma
Masciarelli

Origine:	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
Maturità:	fino a 2035
Viticoltura:	Tradizionale
Vinificazione:	12 Mesi in Barrique
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.