



# VILLA GEMMA ABRUZZO CERASUOLO DOC

L'ammiraglia dell'azienda è la linea che meglio incarna la ricerca stilistica e il gusto del vignaiolo Gianni Masciarelli. Austero e importante, il Montepulciano D'Abruzzo Villa Gemma Rosso fornisce un'inedita interpretazione del grande autoctono, contribuendo a farlo entrare di diritto nella mappa della viticoltura mondiale che conta. Accanto ad esso, quasi a bilanciare tanta complessità e struttura, due vini freschi e briosi: il Villa Gemma Bianco e il Villa Gemma Cerasuolo.

## Scheda Tecnica

- Nome : Villa Gemma Abruzzo Cerasuolo DOC
- Uve : Montepulciano 100%
- Titolo alcolometrico : 13%
- Prima annata di produzione : 1986
- Numero di bottiglie prodotte : 60.000
- Comune di produzione e altimetria dei vigneti : S. Martino S. Marrucina, 400 mt
- Tipo di terreno dei vigneti : Argilloso mediamente calcareo
- Resa per ettaro : 90 q.li
- Sistema di allevamento : Pergola abruzzese – Guyot Semplice
- Epoca della vendemmia : 10 – 15 Ottobre
- Fermentazione : diraspigiatura seguita da permanenza sulle bucce per 24 ore – fermentazione a bassa temperatura.

## Premi

- Best Norwegian Rosè Wine
- Best Buy in Norway“, Villa Gemma e Rosato '08