

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MASCIARELLI



La prima linea creata da Gianni Masciarelli è diventata negli anni un punto di riferimento per l'azienda e i suoi clienti, oltre ad essere la produzione numericamente più consistente e conosciuta, in Italia come all'estero. I suoi vini, Montepulciano D'Abruzzo DOC, Trebbiano D'Abruzzo DOC e Rosato IGT Colline Teatine, sono oggi "un classico", in grado di riflettere il gusto genuino della tradizione abruzzese e le qualità dei suoi vitigni autoctoni.

Scheda Tecnica

- Nome: Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo DOC
- Uve: Montepulciano 100%
- Titolo alcolometrico: 13%
- Prima annata di produzione: 1981
- Numero di bottiglie prodotte: 500.000
- Comune di produzione e altimetria del vigneto: S. Martino sulla Marrucina 400 mt, Ripa Teatina 250 mt– Fara Filiorum Petri 300 mt – Villamagna 280 mt
- Tipo di terreno: argilloso mediamente calcareo
- Resa per ettaro: 100 q.li
- Sistema di allevamento: Pergola abruzzese, cordone speronato, guyot semplice
- Epoca della vendemmia: fine Settembre a tutto Ottobre
- Vinificazione: diraspigiatura seguita da permanenza sulle bucce a 28-30° c. per 10-15gg dopo svinatura e affinamento di 20 mesi in acciaio inox.