

# Marina Cvetic Iskra

Colli Aprutini IGT 2005

Cantina Masciarelli

Il Marina Cvetic Iskra è un Colli Aprutini Igt prodotto nelle rinomate cantine Masciarelli, da uve di Montepulciano, capace di essere nominato tra i migliori 104 vini d'Italia. L'area in cui vengono allevati i vigneti si trova nelle colline aprutine, zona che gode di un'ottima posizione tra il Gran Sasso e il Mar Adriatico.

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosso
<b>Disciplinare</b>	Colli Aprutini
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2005
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	Controguerra
<b>Vitigno</b>	Montepulciano 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosso rubino scuro
<b>Gusto</b>	Al palato risulta corposo, con tannini rotondi e morbidi
<b>Profumo</b>	Al naso si apre con intensi sentori di frutti rossi e neri, arricchiti con gradevoli note di ortiche
<b>Abbinamenti</b>	Secondi piatti di carni rosse arrosto, secondi piatti di carni rosse
<b>Temperatura di servizio</b>	18° - 20° C

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi
--------------	-----------------------------------------------

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	250 m m
<b>Allevamento</b>	Guyot
<b>Epoca vendemmia</b>	Metà ottobre
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in vasche in acciaio inox a temperatura controllata
<b>Maturazione</b>	In barriques di rovere da 225 lt per 12 mesi
<b>Affinamento</b>	24 mesi in bottiglia