

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

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

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

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

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 3 biccheri rossi

DATI DI PRODUZIONE

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