

# Villa Gemma

Cerasuolo d'Abruzzo DOC 2014

**Cantina Masciarelli**

---

Il Villa Gemma Cerasuolo d'Abruzzo Doc della Cantina Masciarelli è, come tutti i vini di questa Linea, un nome entrato della storia dei vini italiani. Rappresenta da sempre quanto di meglio la Masciarelli è in grado di esprimere in termini di eccellenza qualitativa. Il Cerasuolo Doc spicca per finezza e per gusto.

---

## CARATTERISTICHE

**Tipo** Fermo

**Sottotipo** Rosato

**Disciplinare** Cerasuolo d'Abruzzo

**Denominazione** DOC

**Annata** 2014

**Nazione di produzione** Italia

**Regione di produzione** Abruzzo

**Localizzazione** S. Martino S. Marrucina

**Vitigno** Montepulciano Abruzzo 100%

**Gradazione** 13.00 % vol.

**Formato** Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

**Colore** Rosa cerasuolo

**Gusto** Al palato è gustoso, intenso, equilibrato e piacevolissimo. Materico, chiude con un finale di grande persistenza

**Profumo** Intenso, al naso esprime belle note di ciliegia, di melograno, di amarena e sentori di petali di rosa

**Abbinamenti** Pizze di e focacce

**Temperatura di servizio** 12°-14°C

## DATI DI PRODUZIONE

**Altitudine** 400 mt m

**Tipologia terreno** Argilloso mediamente calcareo

**Allevamento** Pergola abruzzese - Guyot Semplice

**Resa per ettaro** 90 quintali

**Epoca vendemmia** 10 - 15 ottobre

**Vinificazione** Diraspigatura seguita da permanenza sulle bucce per 24 ore – fermentazione a bassa temperatura