

# 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 nella 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

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Rosato
<b>Disciplinare</b>	Cerasuolo d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2014
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	S. Martino S. Marrucina
<b>Vitigno</b>	Montepulciano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	13.00 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Rosa cerasuolo
<b>Gusto</b>	Al palato è gustoso, intenso, equilibrato e piacevolissimo. Materico, chiude con un finale di grande persistenza
<b>Profumo</b>	Intenso, al naso esprime belle note di ciliegia, di melograno, di amarena e sentori di petali di rosa
<b>Abbinamenti</b>	Pizze di e focacce
<b>Temperatura di servizio</b>	12°-14°C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	400 mt m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso mediamente calcareo
<b>Allevamento</b>	Pergola abruzzese - Guyot Semplice
<b>Resa per ettaro</b>	90 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	10 - 15 ottobre
<b>Vinificazione</b>	Diraspigiatura seguita da permanenza sulle bucce per 24 ore – fermentazione a bassa temperatura