


MARINA CVETIC MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA





MASCIARELLI



 Masciarelli

 Italien
Abruzzen

 trocken

 100% Montepulciano

 93 Punkte James Suckling

94 Punkte Falstaff

94 Punkte Vinous – Antonio Galloni

Gold Decanter World Wine Awards

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein wichtiger Wein für die gesamte Region. Er hat im Laufe der Jahre zahlreiche Auszeichnungen erhalten, darunter die Aufnahme in die „World Top 100“ des Wine Spectator. Die verschiedenen Einzellagen werden separat vinifiziert und nach der 12 monatigen Reifung in Barriques miteinander vermählt, bevor diese im Anschluss mindestens 6 weitere Monate weiter in der Flasche reifen. Von großer Komplexität, Frische und Ausgewogenheit, hat er eine feine und samtige Tanninstruktur und eine reiche aromatische Textur. Tief und harmonisch bereitet der Wein das Feld für den Erfolg von Montepulciano in der Welt.



Speiseempfehlungen

Rind gebraten/gegrillt
Lamm geschmort
Lamm gebraten/gegrillt



Karaffieren /
Serviertemperatur

1 Stunde vor Genuss öffnen
16.0 °C bis 18.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
10 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Riserva
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata
Boden	Tonboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 12 Monate in Flaschenreifung 6 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8033140750506 8033140752203

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE s.r.l. 66010 San Martino sulla Marrucina Italien



PRODUZENTEN-INFO

In den sanften Hügeln der Abruzzen, einer malerischen Region in Mittelitalien, findet sich ein Name, der für exzellenten Weinbau und Leidenschaft steht: Masciarelli. 1981 erbte Gianni Masciarelli 3 Hektar Weinberge von seinem Vater. Gianni, eine charismatische Persönlichkeit, wurde zu einem Pionier des Weinbaus in den Abruzzen und der neuen nationalen Weinszene.

Ihm gelang es, Trebbiano und Montepulciano zu zwei der wichtigsten Rebsorten Mittelitaliens zu machen.

Mit einer innovativen Interpretation der ländlichen Traditionen und der Förderung der einheimischen Rebsorten hat Masciarelli gezeigt, wie lokale Werte „modern interpretiert“ in die Welt hinausgetragen werden können.

In kurzer Zeit hat Masciarelli gemeinsam mit seiner Frau Marina Cvetic bemerkenswerten internationalen Erfolg erzielt und gehört heute zu den 100 größten italienischen Winzern. Es ging Masciarelli dabei besonders um die spezifischen Lagen der Weinberge und die Interpretation der jeweiligen Terroirs. Mit mehr als 60 Weinbauparzellen zwischen dem Meer und den Bergen, in allen 4 Provinzen der Abruzzen, hat Masciarelli mehr Weinbergs-Vielfalt als jeder andere Erzeuger in den Abruzzen. Heute produziert das Weingut ausschließlich aus eigenen Trauben.

Als Gianni 2008 mit erst 52 Jahren einem Herzinfarkt erlag, war es seine Frau, die seine Pionierarbeit fortsetzte und das Erbe mit drei kleinen Kindern annahm. Die kroatisch-stämmige Marina Cvetic tat dies mit unermüdlichem Engagement und setzte auch das Herzensprojekt ihres Mannes um, dass Castello di Semivicoli als Anlaufpunkt für Weinliebhaber aufzubauen.

Trotz der bewegten Geschichte bewahrte sich man den einzigartigen Wein Stil, den die Tochter Miriam Lee heute in dritter Generation weiterführt und der von Weinliebhabern auf der ganzen Welt geschätzt wird.