29103720 | 2020

GIANNI MASCIARELLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

Masciarelli

Italien
Abruzzen

trocken

100% Montepulciano

ARTIKELBESCHREIBUNG

Hergestellt ausschließlich aus Trauben des Weinbergs „Cocciapazza", der aus Lehm- und Kalksteinböden besteht, zeigt er eine leuchtend rubinrote Farbe und ein intensives und lebendiges Bouquet, das von Noten von Kirsche und schwarzer Johannisbeere, Veilchen und Tabak geprägt ist. Ein Jahr lang in Stahltanks gereift, zeichnet sich der Gianni Masciarelli Montepulciano durch seine Frische, Ausgewogenheit und außergewöhnliche Vielseitigkeit aus.

Speiseempfehlungen
Käse

Serviertemperatur
16.0 °C bis 16.0 °C

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit
sehr gut
3 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata
Boden	Kalkstein, Sandiger Lehmboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8033140750025 8033140752913

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %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 {code=IT, labels={de_DE=Italien}}

MASCIARELLI

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.