

GIANNI MASCIARELLI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC



MASCIARELLI®



Masciarelli



Italien
Abruzzen



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

Boden Kalkstein, Sandiger Lehm Boden

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}}



PRODUZENTEN-INFO

In den sanften Hügeln der Abruzzan, 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 Abruzzan 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 Abruzzan, hat Masciarelli mehr Weinbergs-Vielfalt als jeder andere Erzeuger in den Abruzzan. 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.