



29104019 | 2019

MARINA CVETIC CABERNET SAUVIGNON IGT



Masciarelli



Italien
Abruzzo



trocken



100% Cabernet Sauvignon



91 James Suckling



MASCIARELLI®

ARTIKELBESCHREIBUNG

Die besondere Formel für diese exklusive Produktion von etwa 3.000 Flaschen besteht aus über 40 Jahre alten Reben, die vor dem Hauptweingut von Masciarelli, der Einzellage Colle Rosina mit sehr niedrigem Ertrag und „Null-Kilometer-Prinzip“ geerntet werden. Nach der Reife in französischer Eiche folgt eine lange Flaschenlagerung. Intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Heidelbeeren führen zu einem vollen Körper, weich und voluminös, mit saftigen Tanninen und einem schmackhaften Abgang.



Speiseempfehlungen

Lamm gebraten/gegrillt
Wild



Karaffieren /
Serviertemperatur

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



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
10 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe	IGT - Indicazione Geografica Tipica
----------------	-------------------------------------

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Barrique 12 Monate in Flaschenreifung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8033140750711 8033140752241

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 {code=IT, labels={de_DE=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.