

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva ISKRA



Masciarelli Tenute Agricole blev grundlagt i 1981 og er baseret på bæredygtigt landbrug og Gianis utrættelige arbejde med regionale druer.

Selv før hans død i 2008 var Gianni Masciarelli et ikon i den italienske vinverden og anerkendt som en nøglefigur i moderniseringen af vinproduktion i Abruzzo. Hans utrættelige arbejde med Montepulciano og Trebbiano var afgørende for at løfte druerne til et højt kvalitetsmæssigt niveau. Efter hans død overtog hans hustru, Marina Cvetic, driften af vinhuset. Siden da har hun bevist at hun i høj grad kan bære Gianis høje niveau videre. Under hendes kyndige instrukser er vinhuset Masciarelli vokset til en essentiel del af den italienske vinscene og er blevet cementeret som et af de absolutte top huse i Abruzzo.

I dag varetages vinmarkerne af Marina og Gianis datter, Miriam Lee. De i alt 300 hektarer er fordelt mellem ti forskellige vingårde, som ligger i alle fire provinser af Abruzzo-regionen: Chieti, Teramo, Pescara og L'Aquila. Mor-datterholdet har igennem deres virke lagt vægt på at fremme kvinders trivsel i vinbranchen og i dag er mere en halvdelen af de ansatte hos Masciarelli kvinder.

Husets vinstil er forblevet den samme, selvom Miriam Lees indflydelse har givet den et nyt pust. Det varierende klima og jordforholdene mellem Adriaterhavet og massiverne i Gran Sasso giver kraftfulde og koncentrerede, men mineralske vine.

Smagsnoter

Farve: Rubinrød med hint af lilla
Næse: Intens, frugtig, krydret
Smag: Mørke bær: sorte kirsebær, brombær. Vanilje, tobak og skovbund.

Madparring: Vildt og lam

Serveringstemperatur: 16-18 grader



MASCIARELLI®

DRUER:
Montepulciano
d'Abruzzo 100%

ALKOHOL: 14,5%

JORDTYPE:
Sand

LOKATION:
Controguerra, 200 meter
over havets overflade

**OPBINDING OG
BESKÆRINGSSYTEM:**
Guyot

BEPLANTNING: 6.000
planter per hektar

HØSTTIDSPUNKT:
Slutningen af oktober

VINIFIKATION:
Håndhøstet, alkoholisk
fermentering i 15-20
dage og malolaktisk
fermentering i rustfri
stålfade med 20-30
dages maceration.

LAGRING: 18 måneder
i 225 liters barriques og
på flasken i 8 måneder.

