



MASCIARELLI

## Linea Classica | Rosato Colline Teatine IGT Masciarelli

### SCHEMA TECNICA

**Nome:** Rosato Colline Teatine IGT Masciarelli

**Uve:** Montepulciano 100%

**Prima annata di produzione:** 1981

**Numero di bottiglie prodotte:** 120.000/150.000

**Comuni di produzione:** S. Martino sulla Marrucina, Ripa Teatina,  
Casacanditella, Bucchianico

**Sistemi di allevamento:** Pergola abruzzese, Guyot semplice

**Densità dell'impianto:** 1.600 – 4.000 piante per ettaro

**Resa per ettaro:** 10.000 – 12.000 kg

**Epoca della vendemmia:** fine settembre

**Vinificazione:** fermentazione in vasche di acciaio inox

**Gradazione alcolica:** 13% vol circa

**Temperatura di servizio ottimale:** 8-10°C

#### SCHEMA ORGANOLETTICA

**Limpidezza:** molto limpido

**Colore:** rosa chiaro con riflessi accesi

**Bouquet:** delicato, profumo fine

**Note aromatiche:** ciliegia rossa e petali di rosa

#### ABBINAMENTI

Maccheroncini con pomodorini freschi, pizza



MASCIARELLI Tenute Agricole s.r.l.

66010 San Martino sulla Marrucina (Ch) - Abruzzo – Italy  
Via Gamberale 1 Tel:+39.0871.85241/82333 Fax:+39.0871.85330  
[info@masciarelli.it](mailto:info@masciarelli.it) [www.masciarelli.it](http://www.masciarelli.it)

