



ABRUZZO AL VINITALY, MASCIARELLI A VERONA CON TRE ANTEPRIME

3 Aprile 2019 

PESCARA – Dal 7 al 10 aprile Masciarelli Tenute Agricole sarà presente alla 53esima edizione di Vinitaly, salone internazionale dei vini e dei distillati. Presso il suo spazio (Padiglione 7 – stand D9) Masciarelli presenterà la sua vasta gamma di vini (Villa Gemma, Castello di Semivicoli, Marina Cvetic, Gianni Masciarelli, Linea Classica) tra cui diverse anteprime.

Il Montepulciano d'Abruzzo Doc Villa Gemma 2013, in uscita a settembre, è il vino principe della produzione Masciarelli, cru proveniente dal Vigneto Cave a San Martino sulla Marrucina (Chieti).

Il Cabernet Sauvignon Terre Aquilane Igt Marina Cvetic 2013 in versione "petit". Si tratta di un'edizione limitata a poche centinaia di bottiglie che sarà venduta esclusivamente presso il Castello di Semivicoli, wine resort di proprietà della famiglia Masciarelli, e lo Store aziendale. Il Cabernet Sauvignon è un vino in purezza, vinificato in acciaio e affinato in barrique per 12/18 mesi, cui seguono ulteriori 12 mesi in bottiglia. L'uva è prodotta nell'appezzamento di Ofena a 600 metri sul livello del mare, alle pendici del Gran Sasso, su terreni caratterizzati da un medio impasto calcareo e ricchi di scheletro. Un regalo speciale per i cultori del mondo del vino abruzzese, che potranno apprezzare una lettura inedita, più gioiosa e accessibile del grande vitigno internazionale.

Saranno presenti nuove annate anche del Trebbiano d'Abruzzo Doc Riserva e dello Chardonnay Colline Teatine Igt, entrambi della linea Marina Cvetic. Il Trebbiano Riserva, nel gotha dei vini bianchi italiani con un rapporto qualità prezzo d'eccezione, è caratterizzato da uno stile molto vicino ai vini di borgogna, ma presenta la forza e il carattere del vitigno da cui proviene. Sempre d'ispirazione borgognona è lo Chardonnay Colline Teatine Igt: sul finire degli anni ottanta, infatti, Gianni Masciarelli decide di piantare un vitigno internazionale, a dimostrazione che il suo Abruzzo avrebbe potuto sostenere la sfida dei grandi cugini francesi.

I vini di casa Masciarelli saranno protagonisti anche dei seguenti appuntamenti: domenica 7 aprile alle ore 12,00 – presso lo spazio del Ministero Politiche Agricole e in collaborazione con Bibenda – è prevista una degustazione verticale del Montepulciano d'Abruzzo Doc Riserva Villa Gemma (annate 2001 – 2003 – 2012 – 2013). Il tasting verrà realizzato dalla Fondazione Italiana Sommelier. Domenica 7 aprile alle ore 15,00 Fisar (Federazione Italiana Sommelier Albergatori Ristoratori) organizza "Fisar in Rosa Wine Tasting", una degustazione dei grandi vini rosati italiani tra cui non poteva mancare anche il Cerasuolo d'Abruzzo Doc Villa Gemma



2018 (Sala C 1° piano Pad.10/ Area Centro Servizi “Bra”).

Allo stand di Masciarelli Tenute Agricole, infine, sarà possibile incontrare di persona alcuni dei produttori delle aziende vinicole distribuite in Italia nella Gianni's Selection – la linea di distribuzione creata da Gianni Masciarelli – che quest'anno si arricchisce di tre new entry: i vini autentici di Manni Nössing dall'Alto Adige, l'elegante Chateau Imperial Tokaj dalla regione del Tokaj ungherese e la francese Domain des Baumard della valle della Loira.