

INFO

Vinens Navn: Iskra

Producent: Gianni Masciarelli

Område/Land: Abruzzo/Italien

Drue(r): Montepulciano (100%)

Vinfremstilling: Fra 45 år gamle vinstokke på marker beliggende i 200 meters højde. Maceration og alkoholisk gæring på ståltanke ved temperaturer på max. 30 grader i 15-30 dage. Lagring i 24 mdr. før flaskning.

Jordbundsforhold: Kalkholdigt ler.

Ha. udbytte: 50-55 hl. Pr. ha

Alkohol: 14,5%

Producentens web: masciarelli.it

Yderligere information:

I 1981 blev firmaet grundlagt og begyndte at producere og sælge Trebbiano og Montepulciano d'Abruzzo vine, og i 1987 kom det internationale gennembrud, der var medvirkende til at sætte Abruzzo på det vinmæssige landkort.

I dag råder man over 300 ha med vin og oliventræer i 13 kommuner i Abruzzos 4 regioner, og man afprøver konstant nye teknikker og metoder, med respekt for de særlige forhold der kendetegner firmaets marker i Abruzzo.

