

La Botte di Gianni

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2010

Cantina Masciarelli

Questa de La Botte di Gianni, il Trebbiano d'Abruzzo Doc firmato dalla Cantina Masciarelli, ha una storia particolare.

Qualche anno fa Marina Cvetic Masciarelli, trova in cantina due tonneaux di rovere francese da 700 litri, che erano stati acquistati da Gianni Masciarelli nella sua costante ricerca di un nuovo progetto. Nella vendemmia del 2010, decide con tutta la squadra di vinificare e lasciar affinare per 30 mesi un bianco in una delle botti. Nasce il Trebbiano d'Abruzzo Riserva "La Botte di Gianni": imbottigliate il giorno del Suo compleanno, le 891 bottiglie numerate rivelano da subito fragranze sorprendenti. Al bianco è seguito il rosso nell'altro tonneau: 869 bottiglie di Montepulciano d'Abruzzo "La Botte di Gianni".

CARATTERISTICHE

Tipò Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2010

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Localizzazione S. Martino sulla Marrucina

Vitigno Trebbiano Abruzzo 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Alla vista, il vino si presenta color oro luminoso

Gusto Al palato, si sviluppa con piacevolezza, struttura ed equilibrio. Morbidezza accentuata a cui fa buon contrappeso la freschezza e una grande sapidità. Finale lungo, armonico, su note agrumate e di zafferano

Profumo Al naso si esprime su sentori di frutta matura, con grande voce floreale, aromi minerali e un richiamo vegetale e di delicate spezie

Abbinamenti Primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, contorni di verdura

Temperatura di servizio 18°-20° C

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine 400 mt s.l.m. m

Tipologia terreno Argilloso mediamente calcareo

Allevamento Guyot semplice

Densità impianto 8.000 piante per ettaro

Resa per ettaro 80 q.li

Epoca vendemmia Ultima settimana di Settembre

Vinificazione Fermentazione in legno da 15 gg. ad un mese circa