

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

Tipo	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