

Marina Cvetic

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2012

Cantina Masciarelli

Un grande classico contemporaneo il Trebbiano d'Abruzzo Doc della Cantina Masciarelli: il nome di Marina Cvetic è entrato infatti da subito nei cuori di tutti gli appassionati grazie a vini di grande eleganza. Vini che parlano un linguaggio universale raccontando l'Abruzzo più bello. E' un bianco morbido e vellutato, ricco ed elegante, piacevolmente avvolgente.

CARATTERISTICHE

Tipo Fermo

Sottotipo Bianco

Disciplinare Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione DOC

Annata 2012

Nazione di produzione Italia

Regione di produzione Abruzzo

Vitigno Trebbiano Abruzzo 100%

Gradazione 14.50 % vol.

Formato Standard (0.75 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore Giallo paglierino intenso

Gusto Chiari sentori di papaya, di pesca gialla, di miele, di vaniglia aprono ad un assaggio intenso e materico, ricco e piacevolissimo. Pieno e saporito, chiude con un finale di grande energia gustativa

Profumo Al naso esprime belle note fruttate e leggermente speziate

Abbinamenti Secondi piatti di arrosto, secondi piatti di carni bianche, formaggi grassi

Temperatura di servizio 10° - 12°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri neri ;Bibenda 5 Grappoli ;Wine Spectator 91

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine Tra i 250 e i 390 mt s.l.m. m

Tipologia terreno La zona di Bucchianico riflette sul vigneto la luce dei Calanchi, che offrono al vitigno un microclima speciale e un suolo geologicamente diverso dagli altri

Allevamento Pergola abruzzese

Resa per ettaro 80 quintali

Epoca vendemmia Ottobre

Vinificazione Fermentazione in barriques nuove, invecchia sui lieviti per 18 mesi e affina in bottiglia per altri 12.