

Gianni Masciarelli

Trebbiano D'Abruzzo DOC



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Nome

Trebbiano d'Abruzzo doc Gianni Masciarelli

Titolo alcolometrico

13% Vol.

Uve

Trebbiano abruzzese 100%

Prima annata produzione

2013

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Loreto Aprutino (località Cocciapazza e Remartello), 250 mt

Esposizione dei vigneti

Varia

Tipo di terreno

Argilloso mediamente calcareo

Sistema di allevamento

Pergola abruzzese – guyot semplice

Resa per ettaro

90 q.li

Densità dell'impianto

Da 1.600 A 6.200 Piante per ettaro

Età delle viti

da 15 a 35 anni

Epoca della vendemmia

fine settembre

Vinificazione

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata 14-16°C.
Affinamento in acciaio inox.

Capacità di invecchiamento

Da apprezzare giovane

Temperatura di servizio ottimale

10-12° C

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Limpido giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet raffinato, intenso. Aromi di frutta gialla, albicocca ed erbe aromatiche.

Abbinamenti

Carni bianche (tacchino e pollo), antipasti crudi e sushi.

+ appendice —