



MASCIARELLI

MARINA CVETIC

CHARDONNAY IGT

SCHEMA TECNICA

Nome: Chardonnay Igt Marina Cvetic

Titolo alcolometrico: 14.50%

Uve: Chardonnay 100%

Prima annata di produzione: 1991

Numero di bottiglie prodotte: n. 15.000 da 0.75, 100 da 3 lt

Comune di produzione e altimetria del vigneto: S. Martino S. Marrucina 350 mt s.l.m. – Fonte Filippo. I terreni che ospitano i vigneti, sono ricchi di fonti d'acqua e sorgive, che conferiscono ricchezza idrica per tutto l'anno. Questi vigneti sono quasi tutti a ridosso di boschi naturali. Tale biodiversità, è una vera barriera naturale per venti ed insetti, e garantisce la salubrità di suolo e ambiente.

Esposizione del vigneto: Sud-est

Resa per ettaro: 90 q.li

Tipo di terreno del vigneto: Argilloso sabbioso

Sistema di allevamento: Filare (cordone speronato)

Densità dell'impianto: 7000 piantine per ettaro

Età delle viti di produzione: anni 20

Epoca della vendemmia: 10 - 15 settembre

Fermentazione: in barriques nuove

Invecchiamento: in barriques, sui lieviti per 18 mesi

Affinamento in bottiglia: 10/12 mesi

Capacità di invecchiamento: grande, può essere invecchiato a lungo

Temperatura di servizio ottimale 14 C°

SCHEMA ORGANOLETTICA

Limpidezza: Brillante

Colore: Chiaro dorato carico

Bouquet: Intenso - complesso - fine - profumo intenso e profondo

Sapore: tostato, sentori di nespola - banana matura - ginestra - nocciola tostata

ABBINAMENTI

Fagottino con tartufo e porcini.



MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE S.R.L.

Via Gamberale, 1 - 66010 San Martino sulla Marrucina (Ch), Abruzzo - Italy

Tel:+39.0871.85241 | Fax:+39.0871.85330 | info@masciarelli.it

www.masciarelli.it

ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

