



MASCIARELLI

## MARINA CVETIC

### TREBBIANO D'ABRUZZO RISERVA DOC

#### SCHEDA TECNICA

**Nome:** Trebbiano d'Abruzzo Riserva DOC - Marina Cvetic

**Titolo alcolometrico:** 14.50%

**Uve:** Trebbiano d'Abruzzo 100%

**Prima annata di produzione:** 1991

**Numero bottiglie prodotte:** n. 20.000 da lt. 0.750 - n. 300 magnum da lt. 1.500

**Comune di produzione e altimetria vigneto:** Martino s. Marrucina 390 mt. - Ripa Teatina 250 mt. - Bucchianico 250 mt.

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

**Esposizione del vigneto:** sud/est

**Resa per ettaro:** 80 q.li

**Tipo di terreno del vigneto:** Argilloso sabbioso

**Sistema di allevamento:** Pergola Abruzzese

**Densità dell'impianto:** 1600 piante per ettaro

**Età delle viti di produzione:** anni 50

**Epoca della vendemmia:** ottobre

**Fermentazione:** in barriques nuove

**Invecchiamento:** sui lieviti per 18 mesi

**Affinamento in bottiglia:** 12 mesi

**Capacità di invecchiamento:** grande, può essere invecchiato a lungo

**Temperatura di servizio ottimale:** 14 C°

#### SCHEDA ORGANOLETTICA

**Limpidezza:** brillante vivo

**Colore:** giallo dorato splendente; luminoso e complesso

**Bouquet:** molto intenso; profumo ampio

**Sapore:** speziato. Netto riconoscimento di papaya, pesca gialla, lavanda, miele.

#### ABBINAMENTI

Pesci arrosto - carni bianche - formaggi stagionati.



#### 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

