



MASCIARELLI

LINEA CLASSICA

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC MASCIARELLI

SCHEDA TECNICA

Nome: Trebbiano d'Abruzzo doc Masciarelli 2014

Titolo alcolometrico: 12.50% vol.

Uve: da uve di Trebbiano d'Abruzzo

Prima annata di produzione: 1981

Numero di bottiglie prodotte: 250.000

Comune di produzione e altimetria del vigneto: S. Martino s. Marrucina 400 mt.

- Loreto Aprutino 350 mt. - Ripa Teatina 250 mt Bucchianico 250 mt

Esposizione: tutte

Tipo di terreno di ciascun vigneto: argilloso mediamente calcareo, medio impasto, sciolto

Sistema di allevamento: Pergola abruzzese – Guyot Semplice

Resa per ettaro: 100 q.li

Densità dell'impianto: da 1.600 a 6.500 piante per ettaro

Età delle viti: da 5 a 40 anni

Epoca della vendemmia: 25 - 30 settembre

Fermentazione: vasche in acciaio inox, a temperatura controllata

Vinificazione: raccolta in cassette – pressatura – decantazione statica del mosto – fermentazione controllata a freddo ed affinamento in acciaio inox

Capacità di invecchiamento: da apprezzare giovane

Temperatura di servizio ottimale: intorno ai 12°

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Bouquet: abbastanza intenso; profumo fine

Sapore: sentori di mela, albicocca e iris

ABBINAMENTI

Insalata di mare - tutti i piatti di pesce delicati, freschi.



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

