

Castello di Semivicoli

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2010

Cantina Masciarelli



Per parlare del Castello di Semivicoli, il Trebbiano d'Abruzzo Doc della Cantina Masciarelli è necessario fare un excursus. Sì perché ci sono luoghi che conquistano l'anima innanzi tutto. Perché hanno la capacità di sollecitare la naturale inclinazione dell'uomo alla leggerezza e alla serenità. Uno di questi è il Castello di Semivicoli, palazzo Baronale costruito tra il XVII ed il XVIII secolo, attualmente relais de charme, che ha dato nome alla linea omonima. Trebbiano d'Abruzzo DOC, Abruzzo Pecorino e il Rosso Castello, un blend raffinato di Montepulciano, Merlot e Cabernet-Sauvignon. Ha la stoffa da capolavoro nel frutto e nella tecnica enologica questo grande vino bianco. Anche questo Trebbiano d'Abruzzo, come gli altri vini della linea creata da Marina Cvetic, conferma nei fatti l'ambizione di un grande vino capace di esaltare le qualità delle uve coltivate nelle zone più vocate della terra abruzzese.

CARATTERISTICHE

| | |
|------------------------------|------------------------|
| Tipo | Fermo |
| Sottotipo | Bianco |
| Disciplinare | Trebbiano d'Abruzzo |
| Denominazione | DOC |
| Annata | 2010 |
| Nazione di produzione | Italia |
| Regione di produzione | Abruzzo |
| Localizzazione | Casacanditella |
| Vitigno | Trebbiano Abruzzo 100% |
| Gradazione | 14.50 % vol. |
| Formato | Standard (0.75 lt) |

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

| | |
|--------------------------------|--|
| Colore | Giallo paglierino |
| Gusto | Al palato è intenso, vibrante e finissimo. Equilibrato e disteso, chiude con un finale di rara persistenza |
| Profumo | Al naso esprime la quintessenza della tipologia grazie a belle note fruttate impregiate da sentori di gelsomino e da tracce vegetali |
| Abbinamenti | Antipasti di ostriche, primi con pasta allo scoglio, secondi piatti di frittura di pesce, secondi piatti di carni bianche |
| Temperatura di servizio | 8° - 10° C |

DATI DI PRODUZIONE

| | |
|------------------------|--|
| Altitudine | 380 mt s.l.m. m |
| Allevamento | Pergola abruzzese |
| Resa per ettaro | 80 quintali |
| Epoca vendemmia | Prima metà di ottobre |
| Vinificazione | Criomacerazione 14 ore – pressatura – decantazione statica del mosto – fermentazione controllata a freddo ed affinamento in acciaio inox |

Affinamento in bottiglia per 2 anni