

# La Botte di Gianni

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2010

Cantina Masciarelli



Questa de La Botte di Gianni, il Trebbiano d'Abruzzo Doc firmato dalla Cantina Masciarelli, ha una storia particolare.

Qualche anno fa Marina Cvetic Masciarelli, trova in cantina due tonneau di rovere francese da 700 litri, che erano stati acquistati da Gianni Masciarelli nella sua costante ricerca di un nuovo progetto. Nella vendemmia del 2010, decide con tutta la squadra di vinificare e lasciar affinare per 30 mesi un bianco in una delle botti. Nasce il Trebbiano d'Abruzzo Riserva "La Botte di Gianni": imbottigliate il giorno del Suo compleanno, le 891 bottiglie numerate rivelano da subito fragranze sorprendenti. Al bianco è seguito il rosso nell'altro tonneau: 869 bottiglie di Montepulciano d'Abruzzo "La Botte di Gianni".

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Trebbiano d'Abruzzo
<b>Denominazione</b>	DOC
<b>Annata</b>	2010
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Localizzazione</b>	S. Martino sulla Marrucina
<b>Vitigno</b>	Trebbiano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Alla vista, il vino si presenta color oro luminoso
<b>Gusto</b>	Al palato, si sviluppa con piacevolezza, struttura ed equilibrio. Morbidezza accentuata a cui fa buon contrappeso la freschezza e una grande sapidità. Finale lungo, armonico, su note agrumate e di zafferano
<b>Profumo</b>	Al naso si esprime su sentori di frutta matura, con grande voce floreale, aromi minerali e un richiamo vegetale e di delicate spezie
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce, secondi piatti di pesce, secondi piatti di crostacei, contorni di verdura
<b>Temperatura di servizio</b>	18°-20° C

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Altitudine</b>	400 mt s.l.m. m
<b>Tipologia terreno</b>	Argilloso mediamente calcareo
<b>Allevamento</b>	Guyot semplice
<b>Densità impianto</b>	8.000 piante per ettaro
<b>Resa per ettaro</b>	80 q.li
<b>Epoca vendemmia</b>	Ultima settimana di Settembre

**Vinificazione Fermentazione in legno da 15 gg. ad un mese circa**