Marina Cvetic

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2010

Cantina Masciarelli

Un grande classico contemporaneo quello di questo Trebbiano d'Abruzzo Doc della Cantina Masciarelli: il nome di Marina Cvetic è entrato infatti da subito nei cuori di tutti gli appassionati grazie a vini di grande eleganza. Vini che parlano un linguaggio universale raccontando l'Abruzzo più bello. E' un bianco morbido e vellutato, ricco ed elegante, piacevolmente avvolgente.

CARATTERISTICHE

Tipo	Fermo
Sottotipo	Bianco
Disciplinare	Trebbiano d'Abruzzo
Denominazione	DOC
Annata	2010
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Magnum (1.5 lt)

LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

Colore	Giallo paglierino intenso
Gusto	Chiari sentori di papaya, di pesca gialla, di miele, di vaniglia aprono ad un assaggio intenso e materico, ricco e piacevolissimo. Pieno e saporito, chiude con un finale di grande energia gustativa
Profumo	Al naso esprime belle note fruttate e leggermente speziate
Abbinamenti	Antipasti di pesce caldi, primi con pesce, zuppe di pesce, primi con verdura, secondi piatti di pesce in umido, secondi piatti di pesce e crostacei al vapore, secondi piatti di carni bianche in umido, secondi piatti di carni rosse arrosto e alla g
Temperatura di servizio	10° - 12°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Bibenda 5 Grappoli ;Tre bicchieri Gambero rosso 3 biccheri rossi

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	S.Martino s. Marrucina 390 mt. m
Tipologia terreno	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
Vinificazione	Fermentazione in barriques nuove, invecchia sui lieviti per 18 mesi e affina in bottiglia per altri 12.