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 impreziosite 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