



Marina Cvetic

Trebbiano d'Abruzzo DOC 2012

Cantina Masciarelli

Un grande classico contemporaneo il 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	2012
Nazione di produzione	Italia
Regione di produzione	Abruzzo
Vitigno	Trebbiano Abruzzo 100%
Gradazione	14.50 % vol.
Formato	Standard (0.75 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	Secondi piatti di arrosto, secondi piatti di carni bianche, formaggi grassi
Temperatura di servizio	10° - 12°

PREMI E RICONOSCIMENTI

Premi	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri neri ;Bibenda 5 Grappoli ;Wine Spectator 91
--------------	---

DATI DI PRODUZIONE

Altitudine	Tra i 250 e i 390 mt s.l.m. 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
Allevamento	Pergola abruzzese
Resa per ettaro	80 quintali
Epoca vendemmia	Ottobre
Vinificazione	Fermentazione in barriques nuove, invecchia sui lieviti per 18 mesi e affina in bottiglia per altri 12.