



# 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

<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>Vitigno</b>	Trebbiano Abruzzo 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Magnum (1.5 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo paglierino intenso
<b>Gusto</b>	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
<b>Profumo</b>	Al naso esprime belle note fruttate e leggermente speziate
<b>Abbinamenti</b>	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
<b>Temperatura di servizio</b>	10° - 12°

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Bibenda 5 Grappoli ;Tre bicchieri Gambero rosso 3 bicchieri rossi
--------------	---

## DATI DI PRODUZIONE

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