



# Marina Cvetic

Colline Teatine IGT 2012

**Cantina Masciarelli**

---

Al "cuore" della storia della Cantina Masciarelli: lo Chardonnay Colline Teatine Igt Marina Cvetic. Dal legame privato e professionale tra Gianni e Marina nasce nel 1991 la linea di prodotti che porta il suo nome. Composta da ben 6 referenze, la linea Marina Cvetic si caratterizza per la presenza di vitigni internazionali in purezza (Merlot, Cabernet Sauvignon, Chardonnay) a fianco a Montepulciano e Trebbiano. La lettura che se ne offre è originale e di carattere: strutturati ed eleganti, i vini Marina Cvetic sono una "voce fuori dal coro" per i palati più esigenti e smaliziati.

---

## CARATTERISTICHE

<b>Tipo</b>	Fermo
<b>Sottotipo</b>	Bianco
<b>Disciplinare</b>	Colline Teatine
<b>Denominazione</b>	IGT
<b>Annata</b>	2012
<b>Nazione di produzione</b>	Italia
<b>Regione di produzione</b>	Abruzzo
<b>Vitigno</b>	Chardonnay 100%
<b>Gradazione</b>	14.50 % vol.
<b>Formato</b>	Standard (0.75 lt)

## LA DESCRIZIONE DEL SOMMELIER

<b>Colore</b>	Giallo dorato
<b>Gusto</b>	Note di banana, ginestra, nocciola, nespola aprono ad un assaggio morbido e vellutato, caratterizzato da una buona acidità e da una particolare profondità. Di grande persistenza
<b>Profumo</b>	Al naso esprime un profilo olfattivo ricco ed intenso
<b>Abbinamenti</b>	Primi con pesce in preparazioni molto ricche, secondi piatti di pesce al forno o alla griglia
<b>Temperatura di servizio</b>	10° - 12°

## PREMI E RICONOSCIMENTI

<b>Premi</b>	Tre bicchieri Gambero rosso 2 bicchieri rossi ;James Suckling 91 ;Bibenda 4 Grappoli
--------------	--

## DATI DI PRODUZIONE

<b>Tipologia terreno</b>	Terreni che ospitano i vigneti, sono ricchi di fonti d'acqua e sorgive, che conferiscono ricchezza idrica per tutto l'anno. Questi vigneti sono quasi tutti aridosso di boschi naturali. Tale biodiversità, è una vera barriera naturale per venti ed insetti,
<b>Allevamento</b>	Filare (cordone speronato)
<b>Resa per ettaro</b>	90 quintali
<b>Epoca vendemmia</b>	10 - 15 settembre
<b>Vinificazione</b>	Fermentazione in barriques nuove
<b>Maturazione</b>	in barriques, sui lieviti per 18 mesi

**Affinamento** In bottiglia 10/12 mesi