



MASCIARELLI

Gianni Masciarelli | Trebbiano d'Abruzzo DOC

SCHEMA TECNICA

Nome: Trebbiano d'Abruzzo DOC Gianni Masciarelli

Uve: Trebbiano 100%

Prima annata di produzione: 2012

Numero di bottiglie prodotte: 28.000/30.000

Comune di produzione e altimetria del vigneto: Loreto Aprutino,
250 m s.l.m.

Tipo di terreno: argilloso, sabbioso

Sistema di allevamento: Guyot semplice

Densità dell'impianto: 6.500 piante per ettaro

Resa per ettaro: 9.000 kg

Epoca della vendemmia: 25-30 settembre

Vinificazione: vasche in acciaio inox

Gradazione alcolica: 12,5% vol circa

Temperatura di servizio ottimale: 8-10°C

SCHEMA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Bouquet: raffinato

Note aromatiche: frutta gialla fresca, mela, albicocca, pera selvatica

ABBINAMENTI

Carni bianche (tacchino e pollo), piatti di mare/lago, antipasti crudi,
sushi



MASCIARELLI Tenute Agricole s.r.l.

66010 San Martino sulla Marrucina (Ch) - Abruzzo - Italy
Via Gamberale 1 Tel:+39.0871.85241/82333 Fax:+39.0871.85330
info@masciarelli.it www.masciarelli.it

ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

