



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](mailto:info@masciarelli.it) [www.masciarelli.it](http://www.masciarelli.it)

ISO 14001

BUREAU VERITAS  
Certification

