



# Chardonnay IGT Colline Marina Cvetic 2023

Azienda Agricola Masciarelli

<b>Type</b>	Vin blanc
<b>Origine</b>	Italie, Abruzzo
<b>Producteur</b>	Masciarelli Abruzzo
<b>Classification</b>	IGT
<b>Expansion</b>	23 mois en barriques neuves
<b>Contenu</b>	75 cl
<b>Millésime</b>	2023
<b>Phase de dégustation</b>	jusqu'à 7 ans
<b>Température de service</b>	8 - 10°C
<b>Teneur en alcool</b>	13.5 %
<b>Cépages</b>	Chardonnay
<b>Numéro d'article</b>	17008723

## Commentaires

La ligne Marina Cvetic. C'est l'une des quatre lignes de produits que Masciarelli propose aujourd'hui avec une production d'environ deux millions de bouteilles et se différencie en 14 labels: Masciarelli Classico (Montepulciano, Rosato, Trebbiano), Villa Gemma (Montepulciano, Cerasuolo d'Abruzzo, Bianco), Marina Cvetic' (Montepulciano, Trebbiano, Chardonnay, Merlot, Cabernet Sauvignon), Castello di Semivicoli (Trebbiano, Rosso Terre Aquilane) et Iskra (Montepulciano)

## Recommandation culinaire

En parfaite harmonie avec une tarte épicée aux truffes et aux champignons. Viande de volaille, tartare, primi piatti.

## Notes de dégustation

Une couleur jaune doré intense dans le verre. Bouquet intense et fin avec un arôme profond. Le goût est fruité avec des nuances florales, des notes de néflier mûr, de banane et de noisettes grillées.