



Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva Marina 2025

Azienda Agricola Masciarelli

Type	Vin blanc
Origine	Italie, Abruzzo
Producteur	Masciarelli Abruzzo
Classification	DOC
Expansion	Acier inoxydable. 22 mois en bouteille
Contenu	75 cl
Millésime	2025
Phase de dégustation	jusqu'à 7 ans
Température de service	8 - 10°C
Teneur en alcool	14.5 %
Cépages	Trebbiano
Numéro d'article	17017725

Commentaires

Symbole de la noble tradition viticole des Abruzzes, le Trebbiano d'Abruzzo trouve le terreau idéal pour développer sa personnalité et son caractère lorsqu'il mûrit en barriques de chêne français. Des vignobles de Bucchianico, au pied des majestueuses gorges, on obtient des vins d'un grand équilibre et concentration, grâce à la densité de plantation élevée et au très faible rendement par hectare, à la vendange manuelle et à la macération à basse température. Fermentation en bois pendant 15 à 30 jours.

Recommandation culinaire

Poissons grillés/frits, poissons pochés, plats de légumes mi-affinés, fruits de mer/crustacés/viandes de volailles

Notes de dégustation

Marina Cvetic Trebbiano Riserva a une couleur jaune clair. Le bouquet est intense et l'arôme est fort. Le goût est fruité, floral et épicé avec des notes de papaye, de pêche jaune, de lavande, de miel et de vanille.