



Trebbiano d` Abruzzo DOC Riserva Marina 2020

Azienda Agricola Masciarelli

Tipo	Vino bianco
Origine	Italien, Abruzzo
Produttore	Masciarelli Abruzzo
Classificazione	DOC
Maturazione	Acciaio inossidabile. 22 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2020
Conservazione	fino a 8 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	14 %
Vitigni	Trebbiano 100 %
Articolo n.	17017720

Annotazioni

"Simbolo della nobile tradizione vinicola abruzzese, il Trebbiano d'Abruzzo trova nell'affinamento in barrique di rovere francese il terreno ideale per sviluppare personalità e carattere. Dai vigneti di Bucchianico, ai piedi delle maestose gole, si ottengono vini di grande equilibrio e concentrazione, grazie all'alta densità di impianto e alla bassissima resa per ettaro, alla raccolta manuale e alla macerazione a basse temperature. Fermentazione in legno da 15 a 30 giorni".

Abbinamenti

Pesce alla griglia/frittura, pesce in camicia, piatti di verdure con formaggi di media stagionatura, frutti di mare/crostacei/pollame

Note di degustazione

Marina Cvetic Trebbiano Riserva ha un colore giallo limpido. Il profumo è intenso e l'aroma è forte. Il gusto è fruttato, floreale e speziato con sentori di papaya, pesca gialla, lavanda, miele e vaniglia.