



Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva Marina 2025

Azienda Agricola Masciarelli

Tipo	Vino bianco
Origine	Italia, Abruzzo
Produttore	Masciarelli Abruzzo
Classificazione	DOC
Maturazione	Acciaio inossidabile. 22 mesi in bottiglia
Contenuto	75 cl
Annata	2025
Conservazione	fino a 7 anni
Temperatura di servizio	8 - 10°C
Contenuto alcolico	14.5 %
Vitigni	Trebbiano
Articolo n.	17017725

Annotazioni

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

Abbinamenti

Pesce alla griglia/frittura, pesce in camicia, piatti di verdure di media stagionatura, frutti di mare/molluschi/carne di 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.