

La Botte di Gianni

Trebbiano D'Abruzzo DOC Riserva



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Nome

Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva La botte di Gianni

Titolo alcolometrico

13% Vol.

Uve

selezione di uve di Trebbiano abruzzese 100%

Prima annata di produzione

2010

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

S. Martino sulla Marrucina (Ch), 400 mt s.l.m.

Esposizione

Sud/Est

Tipo di terreno del vigneto

argilloso mediamente calcareo

Sistema di allevamento

Guyot

Densità dell'impianto

6500 piante per ettaro

Resa per ettaro

80 q.li

Età delle viti di produzione

25 anni

Epoca della vendemmia

fine settembre

Vinificazione

integralmente vinificato in un tonneau da 700 l di legno di rovere francese, di piante di oltre 200 anni, affina sulle proprie fecce per tutto il periodo, con frequenti batonnage. Segue imbottigliamento per gravità.

Capacità di invecchiamento

Ottimo potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale

12°C

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Limpido, colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Bouquet raffinato, intenso, note aromatiche di frutta gialla fresca, mela, albicocca e sentori di iris.

Abbinamenti

Carni bianche (tacchino, pollo), antipasti crudi di pesce

Limited Edition

Numero di bottiglie prodotte

891

+ appendice —