

Castello di Semivicoli

Trebbiano
d'Abruzzo
DOC Superiore



MASCIARELLI

Scheda Tecnica

Name

Trebbiano d'Abruzzo DOC Superiore Castello di Semivicoli

Titolo alcolometrico

13,5% Vol.

Uve

Trebbiano abruzzese 100%

Prima annata produzione

2004

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

Casacanditella (CH), 380 mt

Esposizione dei vigneti

est/ovest

Tipo di terreno

Medio impasto calcareo ricco in marne

Sistema di allevamento

Pergola abruzzese

Densità dell'impianto

1600 piante per ettaro

Resa per ettaro

80 q. li

Età delle viti

45 anni

Epoca della vendemmia

Prima metà di Ottobre

Vinificazione

Raccolta in cassette, criomacerazione in pressa e fermentazione in acciaio. Affinamento sulle fecce per 12 mesi. Segue lungo affinamento in bottiglia

Capacità di invecchiamento

Ottimo potenziale di invecchiamento.

Temperatura di servizio ottimale

10-12 C°

Masciarelli Winery

Scheda Organolettica

Cristallino, colore giallo paglierino con riflessi verdolini. Al naso minerale e di buona sapidità complessità aromatica. Fresco, sapido, fragrante, minerale.

Abbinamenti

Risotto allo zafferano

+ appendice —