

Linea Classica

Trebbiano d'Abruzzo DOC Masciarelli



Scheda Tecnica

Nome

Trebbiano d'Abruzzo DOC Linea Classica Masciarelli

Titolo alcolometrico

13% Vol.

Uve

Trebbiano Abruzzese e Trebbiano Toscano 100%

Prima annata produzione

1981

Comune di produzione e altimetria dei vigneti

S. Martino s. Marrucina 400 mt – Bucchianico 250mt – Loreto Aprutino 350 mt – Ripa Teatina 150 mt – Colonnella 200 mt – Corropoli 200mt

Tipo di terreno

Argilloso mediamente calcareo, medio impasto, sciolto

Sistema di allevamento

Pergola abruzzese – Guyot Semplice

Resa per ettaro

100 -120 q.li

Densità dell'impianto

Da 1.600 a 6.500 piante per ettaro

Età delle viti

Da 5 a 40 anni

Epoca della vendemmia

Fine settembre

Vinificazione

Decantazione statica del mosto dopo diraspapigiatura e pressatura soffice; fermentazione controllata a freddo ed affinamento in acciaio inox.

Capacità di invecchiamento

Da apprezzare giovane

Temperatura di servizio ottimale

10-12°

Scheda Organolettica

Limpido, giallo paglierino con riflessi verdolini. Intenso, profumo fine, sentori di mela, albicocca e iris.

Abbinamenti

Portate estive a base di pesce e verdure di stagione