Marina Cvetic

Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva

Scheda Tecnica

Nome
Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva Marina Cvetic

Titolo Alcolometrico
14% vol.

Uve
Trebbiano Abruzzese 100%

Prima annata produzione
1991

Comune di produzione e altimetria dei vigneti
Martino sulla Marrucina – 400 mt, Bucchianico 250 mt Ripa Teatina 150 mt

Tipo di terreno
argilloso mediamente calcareo calanchivo

Sistema di allevamento
Guyot e Pergola Abruzzese

Densità dell'impianto
6.000 piante per ettaro nella controspalliera a guyot e 1600 nella pergola.

Resa per ettaro
70 q.li-80 q.li

Età viti
20-50 anni

Epoca della vendemmia
metà ottobre

Vinificazione
Criomacerazione in pressa per 12 ore e fermentazione in barrique di rovere francese. Affina sulle proprie fecce per tutto il periodo, con frequenti batonnage, segue affinamento in bottiglia.

Capacità di invecchiamento
Ottimo potenziale di invecchiamento

Temperatura di servizio ottimale
10-12 C°

Scheda Organolettica

Limpido, colore giallo dorato, luminoso. Bouquet molto intenso e complesso, note di mela, susina e biancospino seguite da aromi di mandorla, ananas, lavanda, miele, nocciola, pesca matura, pera e vaniglia.

Abbinamenti

Pesci, carni bianche, formaggi