



MASCIARELLI

Linea Classica | Trebbiano d'Abruzzo DOC Masciarelli

SCHEDA TECNICA

Nome: Trebbiano d'Abruzzo DOC Masciarelli

Uve: Trebbiano 100%

Prima annata di produzione: 1981

Numero di bottiglie prodotte: 350.000/400.000

Comuni di produzione: S. Martino sulla Marrucina, Loreto Aprutino, Ripa Teatina, Bucchianico, Casacanditella, Controguerra, Nereto

Resa per ettaro: 10.000 – 12.000 kg

Sistemi di allevamento: Pergola abruzzese, Guyot semplice

Densità dell'impianto: 1.600 – 4.500 piante per ettaro

Epoca della vendemmia: 25-30 settembre

Vinificazione: in acciaio inox

Gradazione alcolica: 13% vol circa

Temperatura di servizio ottimale: 8-10°C

SCHEDA ORGANOLETTICA

Limpidezza: limpido

Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini

Bouquet: delicato, profumo fine

Note aromatiche: sentori di mela e albicocca

ABBINAMENTI

Insalata di mare, tutti i piatti di pesce delicati



MASCIARELLI Tenute Agricole s.r.l.

66010 San Martino sulla Marrucina (Ch) - Abruzzo - Italy
Via Gamberale 1 Tel:+39.0871.85241/82333 Fax:+39.0871.85330
info@masciarelli.it www.masciarelli.it

ISO 14001

BUREAU VERITAS
Certification

