MASCIARELLI

Castello di Semivicoli | Trebbiano d'Abruzzo DOC

SCHEDA TECNICA

Nome: Trebbiano d'Abruzzo DOC Castello di Semivicoli
Uve: Trebbiano 100%
Prima annata di produzione: 2004
Numero di bottiglie prodotte: 12.500 da 0,75 l; 500 magnum da 1,5 l
Comune di produzione e altimetria del vigneto: Casacanditella – 380 m s.l.m.
Tipo di terreno: medio impasto sciolto
Età delle viti: 50 anni
Sistema di allevamento: Guyot
Densità per ettaro: 6.000 piante per ettaro
Resa per ettaro: 8.000 kg
Epoca della vendemmia: prima metà di ottobre
Vinificazione: raccolta in cassette, criomacerazione e fermentazione in acciaio inox
Affinamento: 24 mesi in bottiglia
Gradazione alcolica: 14% vol
Temperatura di servizio ottimale: 10-12° C

SCHEDA ORGANOLETTICA
Limpidezza: cristallino
Colore: giallo paglierino con riflessi verdolini
Bouquet: raffinato, abbastanza intenso
Note aromatiche: naso minerale e iodato, sentori di mela e albicocca

ABBINAMENTI
Pesce del mare Adriatico

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 EMAS