



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](mailto:info@masciarelli.it) [www.masciarelli.it](http://www.masciarelli.it)

ISO 14001

BUREAU VERITAS  
Certification

