



MASCIARELLI

## Marina Cvetic | Chardonnay Colline Teatine IGT

### SCHEMA TECNICA

**Nome:** Chardonnay Colline Teatine IGT Marina Cvetic

**Uve:** Chardonnay 100%

**Prima annata di produzione:** 1991

**Numero di bottiglie prodotte:** 19.000 da 0.750 l; 100 da 3 l

**Comuni di produzione e altimetria del vigneto:** S. Martino sulla Marrucina – 400 m s.l.m.

**Tipo di terreno:** Argilloso calcareo

**Resa per ettaro:** 8.000 - 9.000 kg

**Sistema di allevamento:** Filare (cordone speronato)

**Densità dell'impianto:** 6.000 piante per ettaro

**Età delle viti:** 18-20 anni

**Epoca della vendemmia:** prima metà di settembre

**Vinificazione:** criomacerazione in pressa per 12 ore e fermentazione in barrique nuove di rovere francese

**Affinamento:** in barrique per 12 mesi, in bottiglia per 12 mesi

**Gradazione alcolica:** 14% vol circa

**Temperatura di servizio ottimale:** 10-12°C

#### SCHEMA ORGANOLETTICA

**Limpidezza:** brillante

**Colore:** chiaro, dorato

**Bouquet:** intenso, complesso

**Note aromatiche:** sentori di nespola, ginestra e mela matura

#### ABBINAMENTI

Fagottino con tartufo e porcini, foie gras, pesce del lago, formaggi, carne bianca



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

