



MASCIARELLI

## Marina Cvetic | Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva

### SCHEMA TECNICA

**Nome:** Trebbiano d'Abruzzo DOC Riserva Marina Cvetic  
**Uve:** Trebbiano 100 %  
**Prima annata di produzione:** 1991  
**Numero di bottiglie prodotte:** 12.500/24.500 da 0,75 l - 300 magnum da 1,5 l  
**Comuni di produzione e altimetria dei vigneti:** S. Martino sulla Marrucina - 400 m s.l.m., Bucchianico 250 m s.l.m.  
**Tipo di terreno:** argilloso mediamente calcareo  
**Età delle viti:** 18-20 anni  
**Sistema di allevamento:** Guyot  
**Densità dell'impianto:** 6.000 piante per ettaro  
**Resa per ettaro:** 7.000-8.000 kg  
**Epoca della vendemmia:** 10-20 ottobre  
**Vinificazione:** raccolta in cassette, 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:** 12°C

#### SCHEMA ORGANOLETTICA

**Limpidezza:** brillante  
**Colore:** giallo dorato, luminoso e complesso  
**Bouquet:** molto intenso, profumo floreale  
**Note aromatiche:** mandorla siciliana, pesca bianca, mela piana

#### ABBINAMENTI

Pesci, carni bianche, formaggi



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

