



Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma, Masciarelli

Cuvée blanche de Masciarelli des Abruzzes

Beschreibung:

La cuvée est composée des trois cépages blancs les plus importants des Abruzzes : Trebbiano, Pecorino et Cocciolo. Les raisins de la Villa Gemma proviennent des collines autour de Chieti.

Degustationsnotiz:

Jaune clair, reflets dorés. Élégant nez, d'une belle diversité, tilleul, agrumes, groseilles à maquereau et un peu de camomille. L'attaque marquée par le fruit dévoile des arômes d'agrumes, avec un peu de zeste de citron et un soupçon de menthe, vibrant avec un splendide équilibre fruit-acidité; légèrement minéral en fin de bouche.

Accompagne idéalement:

Entrées raffinées, cocktail de crevettes, vitello tonnato, pâtes à la carbonara, lasagnes, poissons grillés, volailles, viandes blanches et pratiquement tous les fromages.

Servierempfehlung:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine: Italie

Produzent: Masciarelli

Elevage: 4 Mois en Cuve inox

Viticulture: Traditionnelle

Vol. alcool: 13.0%

A boire: jusqu'en 2026

Cépage(s): 50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cocciola

Artikelnummer: 1276822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma
Masciarelli

Herkunft:	Italie
Notation:	Doctor Wine 91/100, Score 18/20
Cépage(s):	50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola
A boire:	jusqu'en 2026
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	4 Mois en Cuve inox
Vol. alcool:	13.0%
Servier:	Frais, entre 9 et 12 degrés