



2022 Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma, Masciarelli

Cuvée blanche de Masciarelli des Abruzzes

Description:

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

Note de dégustation:

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 idéale:

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

Conseils de service:

Frais, entre 9 et 12 degrés

Pays d'origine:

Italie

Région:

Abruzzes

Producteur:

Masciarelli Tenute Agricole

Notation(s):

Doctor Wine 91/100, Score 18/20

Elevage:

4 Mois en Cuve inox

Viticulture:

Traditionnelle

Vol. alcool:

13.0 %

Apogée:

jusqu'en 2026

Cépage(s):

50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola

Référence:

1276822

Carte à insérer dans les supports pour étagères à vin

Taille: A7 74x105

Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma
Masciarelli

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