



Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma, Masciarelli

Cuvée blanche de Masciarelli des Abruzzes

Beschreibung:

La cuvée è prodotta con i tre più importanti vitigni bianchi abruzzesi: Trebbiano, Pecorino e Cococciolo. Le uve di Villa Gemma provengono dalle colline di Chieti.

Degustationsnotiz:

Giallo chiaro con riflessi dorati. Naso elegante e ben variegato di fiori di tiglio, agrumi, uva spina e un accenno di camomilla. L'attacco marcatamente fruttato rivela aromi di agrumi, con un po' di scorza di limone e un accenno di menta, vibrante con uno splendido equilibrio frutto-acidità; leggermente minerale sul finale.

Ideale con:

Antipasti raffinati, cocktail di gamberi, vitello tonnato, pasta alla carbonara, lasagne, pesce alla griglia, pollame, carni bianche e praticamente tutti i formaggi.

Servierempfehlung:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

Paese di origine: Italia

Produttore: Masciarelli

Allevamento: 4 Mesi in vasche d'acciaio inox

Viticultura: Tradizionale

Vol. alcolici: 13.0%

Da bere: da subito fino al 2026

Varietà d'uva: 50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola

Artikelnummer: 1276822

Einsteckkarte für Weinregalclips

Dimensione: A7 74x105

Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma
Masciarelli

Herkunft:	Italia
Valutazioni:	Doctor Wine 91/100, Score 18/20
Varietà d'uva:	50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola
Da bere:	da subito fino al 2026
Weinbau:	Tradizionale
Allevamento:	4 Mesi in vasche d'acciaio inox
Vol. alcolici:	13.0%
Servier:	Fresco, tra 9 e 12 gradi