



## 2022 Bianco Abruzzo DOC

Villa Gemma, Masciarelli

Cuvée blanche de Masciarelli des Abruzzes

### Descrizione del vino:

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

### Nota di degustazione:

Giallo chiaro con riflessi dorati. Naso elegante e ben diversificato 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, vibranti con uno splendido equilibrio fruttato-acidità; leggermente minerale sul finale.

### Abbinamenti:

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

### Consigli per il consumo:

Fresco, tra 9 e 12 gradi

### Paese d'origine:

Italia

### Regione:

Abruzzo

### Produttore:

Masciarelli Tenute Agricole

### Valutazioni:

Doctor Wine 91/100, Score 18/20

### Vinificazione:

4 Mesi in In vasche d'acciaio inox

### Viticoltura:

Tradizionale

### Gradazione alcolica:

13.0 %

### Maturità:

fino a 2026

### Varietà d'uva:

50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cocociola

### Numero di articolo:

1276822

## Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

### **Bianco Abruzzo DOC**

Villa Gemma  
Masciarelli

<b>Origine:</b>	Italia
<b>Valutazioni:</b>	Doctor Wine 91/100, Score 18/20
<b>Varietà d'uva:</b>	50% Trebbiano, 30% Pecorino, 20% Cococciola
<b>Maturità:</b>	fino a 2026
<b>Viticoltura:</b>	Tradizionale
<b>Vinificazione:</b>	4 Mesi in In vasche d'acciaio inox
<b>Gradazione alcolica:</b>	13.0 %
<b>Servizio:</b>	Fresco, tra 9 e 12 gradi