ACQUISTATO IL .....

"Marina Cvetic" Chardonnay Colline Teatine IGT 2023 2023



Un bianco che si crede un rosso

Lo Chardonnay Marina Cvetic di Masciarelli è un vino tra i più iconici dell'Abruzzo. Un bianco che quasi si crede un rosso, per corpo e intensità. Prodotto con uve raccolte e accuratamente selezionate, viene fatto fermentare in barrique di primo passaggio, acquisendo una complessità eccezionale. Dopo la vinificazione, seguono altri 18 mesi sui lieviti, sempre in legno, e non meno di 10 mesi di affinamento in bottiglia. Nel bicchiere si rivela di un colore giallo dorato inteso. Al naso fiori gialli e frutta tropicale, note tostate e di nocciola. In bocca è complesso, ricco, avvolgente e incredibilmente lungo. Senza dubbio un vino estremamente raffinato e importante. Un calice che va affrontato con rispetto, cercando il giusto abbinamento.

Gianni Masciarelli, indimenticato simbolo dell'Abruzzo fondò la sua azienda nel 1978. Come in una bella favola, alla fine degli anni '80, Gianni incontra Marina Cvetic con cui si lega, professionalmente e personalmente. Da quel fortunato rapporto nascono alcuni dei vini più apprezzati della regione. Il Marina Cvetic, su tutti, ma anche il Villa Gemma o il Gianni Masciarelli. E poi, più di recente, i vini del Castello di Semivicoli. Un piccolo universo di qualità che oggi è gestito direttamente da Marina, rimasta vedova di Gianni. 320 ettari, disseminati in 14 diversi comuni nelle province di Chieti, Teramo, Pescara e L'Aquila. Nonostante numeri così importanti, tutta la produzione dell'azienda abruzzese si colloca in una fascia alta. Vini iconici, prodotti con maestria a partire dai tipici vitigni della regione.

La Vigna

Terreno	argilloso calcareo
Esposizione	400 m s.l.m.
Allevamento	cordone speronato
Densità imp.	8000-9000 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	Chardonnay 100%
Gradazione	14,00%
Temp. Servizio	14°
Quando Berlo	entro 20 anni dall'uscita
Abbinamento	tagliata di carne bianca con tartufo
Vinificazione	vendemmia manuale, criomacerazione per 12 ore, fermentazione in barrique e affinamento in barrique per 12 mesi.
Sensazioni	giallo dorato, intenso, complesso, fine, fruttato, floreale.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. Viale Abruzzi 94, 20131 Milano - C.F., P.IVA e Nr. Iscrizione Registro Imprese

customer.service@svinando.com · 011-19467821