



ACQUISTATO IL .....

"Villa Gemma" Bianco Colline Teatine IGT 2025

2025

## Un bianco che parla abruzzese



Svinando®

Villa Gemma è la linea top dell'azienda Masciarelli. La linea che meglio interpreta l'eleganza e lo stile perseguito per tutta la vita da Gianni e che ora rappresenta un filo conduttore anche per l'attività di Marina Cvetic. Il bianco Villa Gemma è frutto di una vinificazione attenta di un blend di diverse uve tra cui Trebbiano d'Abruzzo e Cococciola che conferisce un sentore lievemente erbaceo e dona una buona componente di acidità. Colore giallo paglierino con lievi riflessi verdognoli, al naso è ampio e ricorda la frutta a polpa bianca, come mela, pera e banana, accompagnati da sentori floreali. In bocca è elegante, intenso ed equilibrato.

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

<b>Terreno</b>	calcareo-argilloso
<b>Esposizione</b>	250 m - 400 m s.l.m.
<b>Allevamento</b>	pergola abruzzese - guyot
<b>Densità imp.</b>	1600-3000 ceppi per ettaro

### Il Vino

<b>Tipologia</b>	Vino bianco fermo
<b>Provenienza</b>	Abruzzo
<b>Uve</b>	Trebbiano, Pecorino, Cococciola

**Gradazione** 13,00%

**Temp. Servizio** 12°

**Quando Berlo** entro 1-2 anni da oggi

**Abbinamento** Aperitivo-Antipasti di pesce

**Vinificazione** in vasche acciaio inox dopo accurata vendemmia manuale.

**Sensazioni** Cristallino, giallo paglierino, intenso, floreale, sapido, minerale.

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© 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