ACQUISTATO IL .....

"Villa Gemma" Bianco Colline Teatine IGT 2023 2023

Un bianco che parla abruzzese

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

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

Il Vino

Tipologia	Vino bianco fermo
Provenienza	Abruzzo
Uve	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.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc

customer.service@svinando.com · 011-19467821