

NEU



29103821 | 2021

MARINA CVETIC TREBBIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA



Masciarelli

Italien
Abruzzen

trocken



100% Trebbiano Abruzzese



93 Punkte James Suckling



MASCIARELLI®

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein Symbol der edlen Weinbautradition der Abruzzen. Die Trauben stammen aus den Theatinischen Hügeln und werden in französischen Eichenfässern gereift. Gelbe Farbe mit goldenen Reflexen. Aromen von tropischen und reifen, gelben Früchten, Gewürzen und Akazienhonig. Am Gaumen präsentiert er eine außergewöhnliche Länge mit lebendiger Säure und langanhaltendem Bouquet. Ein origineller Wein mit Struktur, Komplexität und Langlebigkeit. Trebbiano at its best!



Speiseempfehlungen

Käse
Fisch oder Meeresfrüchte

Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C

Genussempfehlung /
Lagerfähigkeitsehr gut
5 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Riserva
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Weiß
Gärung	im Barrique
Reifung	in Flaschenreifung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8033140750568 8033140752210

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE s.r.l. 66010 San Martino sulla Marrucina Italien



PRODUZENTEN-INFO

In den sanften Hügeln der Abruzzan, einer malerischen Region in Mittelitalien, findet sich ein Name, der für exzellenten Weinbau und Leidenschaft steht: Masciarelli. 1981 erbte Gianni Masciarelli 3 Hektar Weinberge von seinem Vater. Gianni, eine charismatische Persönlichkeit, wurde zu einem Pionier des Weinbaus in den Abruzzan und der neuen nationalen Weinszene.

Ihm gelang es, Trebbiano und Montepulciano zu zwei der wichtigsten Rebsorten Mittelitaliens zu machen.

Mit einer innovativen Interpretation der ländlichen Traditionen und der Förderung der einheimischen Rebsorten hat Masciarelli gezeigt, wie lokale Werte „modern interpretiert“ in die Welt hinausgetragen werden können.

In kurzer Zeit hat Masciarelli gemeinsam mit seiner Frau Marina Cvetic bemerkenswerten internationalen Erfolg erzielt und gehört heute zu den 100 größten italienischen Winzern. Es ging Masciarelli dabei besonders um die spezifischen Lagen der Weinberge und die Interpretation der jeweiligen Terroirs. Mit mehr als 60 Weinbauparzellen zwischen dem Meer und den Bergen, in allen 4 Provinzen der Abruzzan, hat Masciarelli mehr Weinbergs-Vielfalt als jeder andere Erzeuger in den Abruzzan. Heute produziert das Weingut ausschließlich aus eigenen Trauben.

Als Gianni 2008 mit erst 52 Jahren einem Herzinfarkt erlag, war es seine Frau, die seine Pionierarbeit fortsetzte und das Erbe mit drei kleinen Kindern annahm. Die kroatisch-stämmige Marina Cvetic tat dies mit unermüdlichem Engagement und setzte auch das Herzensprojekt ihres Mannes um, dass Castello di Semivicoli als Anlaufpunkt für Weinliebhaber aufzubauen.

Trotz der bewegten Geschichte bewahrte sich man den einzigartigen Wein Stil, den die Tochter Miriam Lee heute in dritter Generation weiterführt und der von Weinliebhabern auf der ganzen Welt geschätzt wird.