

# Villa Gemma

## Abruzzo Bianco DOC



MASCIARELLI

### Scheda Tecnica

**Nome**

Abruzzo Bianco DOC Villa Gemma

**Titolo alcolometrico**

13% Vol.

**Uve**

assemblaggio di varietà autoctone (50%trebbiano, 30% pecorino, 20% cococciola)

**Prima annata di produzione**

1985

**Comune di produzione e altimetria dei vigneti**

S. Martino s. Marrucina 400 mt, Ripa Teatina 250 mt, Loreto Aprutino 350 mt Bucchianico 250 mt

**Sistema di allevamento**

pergola abruzzese e guyot

**Densità di impianto**

1.600 e 6200 piante per ettaro

**Resa per ettaro**

80 q.li

**Epoca della vendemmia**

inizio settembre

**Vinificazione**

Fermentazione dei vari vitigni separatamente in serbatoi inox a bassa temperatura, segue assemblaggio e imbottigliamento.

**Capacità di invecchiamento**

Da apprezzare giovane, ma con straordinaria capacità d'invecchiamento

**Temperatura di servizio ottimale**

8-10 °C

Masciarelli Winery

### Scheda Organolettica

Cristallino, colore giallo paglierino. Bouquet intenso, fruttato, floreale-  
Note fruttate e di erbe aromatiche e intensa mineralità.

### Abbinamenti

Antipasti di pesce crudo, frutti di mare, portate di pesce.

+ appendice —