

29103524 | 2024

GIANNI MASCIARELLI TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



MASCIARELLI®



Masciarelli

Italien
Abruzzen

trocken

Trebbiano

ARTIKELBESCHREIBUNG

Das traditionelle Guyot-Erziehungssystem senkt die üppige Produktivität des Trebbiano und bietet gut ausbalancierte Trauben. Das Ergebnis ist ein dichter Weißwein mit Aromen von knackigen Äpfeln und Birnen und einer schönen Honigtextur, während der Körper strukturiert und geschmackvoll ist.



Serviertemperatur

10.0 °C bis 12.0 °C



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

sehr gut
1-2 Jahre

HERKUNFT

Qualitätsstufe DOC - Denominazione Di Origine Controllata

Boden Kalkstein, Leimboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe Weiß

Gärung im Edelstahltank

Reifung im Edelstahltank

ARTIKELDATEN

Gebinde 6 / 0.750 l

Verschluss Naturkorken

EAN Flasche / EAN Karton
8033140750117
8033140752920

ANALYSE

Alkoholgehalt 12.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Zutatenliste Hauptzutaten (Trauben), Konservierungsstoffe und Antioxidantien: (Sulfite)

Energiegehalt 310 kJ / 74 kcal

Fettgehalt 0.0 g

gesättigte Fettsäuren 0.0 g

Kohlenhydrate 0.7 g

Zuckergehalt 0.1 g

Ballaststoffe 0.0 g

Eiweiß 0.0 g

Salz 0.0 g

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
{code=IT, labels={de_DE=Italien}}



PRODUZENTEN-INFO

In den sanften Hügeln der Abruzzen, 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 Abruzzen 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 Abruzzen, hat Masciarelli mehr Weinbergs-Vielfalt als jeder andere Erzeuger in den Abruzzen. 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.