VININOVA

Villa Gemma Bianco



KRAJ	Włochy
MINIMALNA TEMPERATURA	8.00 st.C
REGION	Abruzja
APELACJA	Abruzzo Bianco DOC
SZCZEP	Cococciola, Pecorino, Trebbiano d'Abruzzo
RODZAJ	Wytrawne
KOLOR	Białe
POJEMNOŚĆ	750 ml

Aromat:

Wino prezentuje dość intensywny aromat kojarzący się zwłaszcza z owocami, kwiatami i świeżymi ziołami. Akcenty dojrzałej gruszki, brzoskwini i skórki cytrynowej mieszają się z nutami polnych kwiatów, świeżej mięty i melisy.

Smak:

W ustach wino zachwyca przede wszystkim świeżością i czystością przywodzącą na myśl wodę z górskiego potoku. Subtelnie słone przy pierwszym kontakcie, o świetnej lekko wzmocnionej strukturze, z dobrą kwasowością. Smakuje zwłaszcza owocami z sadu, cytrusami i świeżymi ziołami.

Potrawy:

Aperitif, grillowane ryby, sushi

Więcej informacji:

Villa Gemma Bianco skomponowane jest z 3 tradycyjnych odmian winorośli Abruzji: Trebbiano (50%), Pecorino (30%) oraz Cococciola (20%).

Każdy ze szczepów fermentuje osobno, następnie wina są mieszane i dojrzewają w zbiornikach ze stali nierdzewnej przez kilka miesięcy.

Masciarelli

Masciarelli to rodzinna firma winiarska, którą założył Gianni Masciarelli w 1981 roku. Wizjonerskie i śmiałe podejście do produkcji wina, zwłaszcza z typowej dla Abruzji odmiany Montepulciano, sprawiło, że stał się jednym z największych i najbardziej uznanych włoskich producentów, stał się symbolem sukcesu nowoczesnej produkcji wina w Abruzji. W 1984 roku weszło na rynek topowe wino Masciarelli Montepulciano d'Abruzzo Villa Gemma, które rozsławiło region i które wyznaczyło nowy poziom jakości dla apelacji. W 2008 r Gianni Masciarelli zmarł nagle w wieku 53 lat na atak serca i od tej pory kontynuując drogę męża, firmą kieruje z dużym powodzeniem jego żona Marina Cvetic z trójką dzieci.