

Castello di Semivicoli - Cantina Masciarelli - San Martino sulla Marrucina (CH)

Castello di Semivicoli 2012 (Trebiano d' Abruzzo)

Un bouquet intenso ed elegante per un vino di gran classe

Rigore, disciplina e capacità tecniche contribuiscono ad accompagnare la coltivazione del vigneto e ad individuare quando la maturazione delle uve è ideale per poi procedere alla raccolta, spiega Romeo Taraborrelli, enologo della cantina di San Martino sulla Marrucina, creata da Gianni Masciarelli negli anni '80 e da lui portata ai vertici dell'enologia italiana. Il Trebbiano Abruzzo Castello di



Semivicoli è prodotto con uve da vigneti, allevati a pergola abruzzese, con più di quarant'anni, esposti a est su terreni argilloso-calcarei di San Martino, Ripa Teatina, Bucchianico, Casacanditella, a 380 m di altitudine alle falde della Maiella, in provincia di Chieti. L'imbottigliamento avviene in settembre dall'annata successiva alla vendemmia; il vino viene fatto riposare in bottiglia per almeno tre anni prima della commercializzazione. Grande attenzione è posta all'estrazione del mosto dai grappoli che avviene a bassa temperatura. Anche la fermentazione sarà sempre sotto controllo costante, per preservare gli aromi e tutte le caratteristiche del vitigno. Il Trebbiano DOC Castello di Semivicoli è un vino dal bouquet intenso ed elegante, colore giallo paglierino cristallino, sapore fruttato-floreaie con sentori di frutta gialla, gelsomino. Un vino dalla grandissima capacità di invecchiamento, in grado di accompagnare anche piatti di una certa struttura. Quattro grappoli AIS nella guida di Bibenda al Trebbiano del Castello 2010.

Abbinamento

Il gusto pieno ed equilibrato del Castello di Semivicoli del 2012 ben si accosta a un piatto fresco e sapido come la tartara di baccalà all'erba limoncina, oppure al fagottino tartufo e funghi porcini, carni bianche, formaggi semi-stagionati.

Le ricette di CucinacoNoi

Ricette di cucina, enologia, rubriche...

<http://www.cucinaconoi.it>

Vitigno Trebbiano Abruzzo - gradazione alcolica 14% - prezzo € 20

Pubblicato da Tommaso Anibaldi

Autore dell'articolo Jolanda Ferrara - il Centro (quotidiano dell'Abruzzo)