

Villa Gemma - Cantina Masciarelli - San Martino sulla Marrucina (CH)

Giovane, ma capace di invecchiare: ecco il profumato Villa Gemma

Ogni vino prodotto dall'azienda agricola Masciarelli è espressione di un territorio specifico, interpretato attraverso una sapiente coltivazione. I vigneti di produzione del Villa Gemma Bianco Colline Teatine IGT appartengono ai territori di San Martino sulla Marrucina, Ripa Teatina, Loreto Aprutino, Controguerra con esposizione a nord-est, est sud-est passando dai 400 metri di San Martino ai 220 di Controguerra. Diversi anche i sistemi di allevamento: pergola abruzzese, cordone speronato, Guyot semplice. Le uve sono raccolte a mano a fine settembre;



fermentazione controllata a freddo, affinamento in acciaio inox; epoca di imbottigliamento febbraio, pre-imbottigliamento di cinque mesi. Dopo 15-30 giorni di fermentazione il Villa Gemma Bianco matura in serbatoi di acciaio per qualche mese e si procede poi all'imbottigliamento. Ben di 400.000 il numero medio di bottiglie prodotte annualmente. È un vino che si apprezza giovane ma che non disdegna un leggero invecchiamento, preferibile comunque consumarlo entro due anni. Ha un bouquet abbastanza intenso, profumo fine, colore giallo paglierino, cristallino, sapore fruttato-floreale con sentori di frutta gialla, mela, banana; fiori bianchi e gelsomino. Anche per questo bianco dell'azienda Masciarelli i 4 grappoli AIS il nella guida Bibenda dell'annata 2011.

Abbinamento

Il Villa Gemma Bianco è perfetto con pesce crudo, antipasti di pesce, pesce di media struttura alla griglia; tra i primi piatti di mare le linguine all'astice.

Temperatura di servizio 9- 10° C

Vitigno 80% Trebbiano Abruzzo, 15% Cococciola, 5% Chardonnay. Gradazione alcolica 12,50% - prezzo € 10 circa

Jolanda Ferrara - il Centro (quotidiano dell'Abruzzo)