

Bianco Colline Teatine IGT Villa Gemma



Masciarelli Tenute Agricole blev grundlagt i 1981 og er baseret på bæredygtigt landbrug og Gian-nis utrættelige arbejde med regionale druer.

Selv før hans død i 2008 var Gianni Masciarelli et ikon i den italienske vinverden og anerkendt som en nøglefigur i moderniseringen af vinproduktion i Abruzzo. Hans utrættelige arbejde med Montepulciano og Trebbiano var afgørende for at løfte druerne til et højt kvalitetsmæssigt niveau. Efter hans død overtog hans hustru, Marina Cvetic, driften af vinhuset. Siden da har hun bevist at hun i høj grad kan bære Giannis høje niveau videre. Under hendes kyndige instrukser er vinhuset Masciarelli vokset til en essentiel del af den italienske vinscene og er blevet cementeret som et af de absolutte top huse i Abruzzo.

I dag varetages vinmarkerne af Marina og Giannis datter, Miriam Lee. De i alt 300 hektarer er fordelt mellem ti forskellige vingårde, som ligger i alle fire provinser af Abruzzo-regionen: Chieti, Teramo, Pescara og L'Aquila. Mor-datterholdet har igennem deres virke lagt vægt på at fremme kvinders trivsel i vinbranchen og i dag er mere en halvdelen af de ansatte hos Masciarelli kvinder.

Husets vinstil er forblevet den samme, selvom Miriam Lees indflydelse har givet den et nyt pust. Det varierende klima og jordforholdene mellem Adriaterhavet og massiverne i Gran Sasso giver kraftfulde og koncentrerede, men mineralske vine.

Smagsnoter

Farve: Strågul

Næse: Intens, floral

Smag: Frugtig, floral, hint af gule frugter, æble, banan og jasmin

Madparring

Sushi, ceviche, lette fiskeretter

Serveringstemperatur: 8-12 grader



MASCIARELLI

DRUER:

Blend af Trebbiano, Cocciola og Pecorino

ALKOHOL: 13%

REGION OG HØJDE:

S. Martino/S. Marrucina, Ripa Teatina, 250-400 meter over havets overflade

HØSTTIDSPUNKT:

Slutningen af september

VINIFIKATION:

Høstet i kasser, temperaturkontrolleret cryomaceration i 14 timer, statisk dekantering

LAGRING:

Lagret på rustfrie stål-tanke indtil dember

