



LA QUERCIA

MASTROBONO PLATINO

CARATTERISTICHE

DENOMINAZIONE: Vino bianco

FORMA DI ALLEVAMENTO: Filare, guyot semplice

VITIGNO: Trebbiano abruzzese 100%

GRADAZIONE: 13% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: Tracce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 9 - 12 °C

FORMATO BOTTIGLIA: Borgognotta Storica da litri 0,75

TERRENO: Medio impasto

ALTITUDINE: 250 m s.l.m.

VENDEMMIA: Raccolta manuale, seconda decade di ottobre, previa selezione uve in vigneto

VINIFICAZIONE: Dopo la fermentazione a temperatura controllata, segue un affinamento lungo, dove la maturazione avviene in parte in tonneau, in parte affinata sulle proprie fecce. L'affinamento in bottiglia completa il tutto.

PRIMA ANNATA DI PRODUZIONE: 2006

ANALISI SENSORIALE

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo dorato intenso e sfumature giallo dorato, profumo intenso, pulito, gradevole e raffinato; apre con note di mela, susina e mandorla seguite da aromi di pera matura, agrumi, biancospino, miele, vaniglia e pesca matura.

ABBINAMENTI: Il Mastrobono Platino è un vino bianco fermo di grande struttura. Al palato ritroviamo un gusto rotondo e morbido che prepara la bocca a degustare diversi piatti abruzzesi e non solo. Mastrobono si accosta a formaggi stagionati, come pecorino e caciotte miste stagionate. Questo vino bianco dal colore giallo dorato è ideale anche con il pesce spada alla griglia, grigliata di calamari e seppie o salmone alla piastra. In un pasto caldo e tradizionale, valorizza le zuppe di verdura di stagione. Per citare due piatti conosciuti, consigliamo la degustazione di un calice di Mastrobono anche con la genovese, primo piatto tipico napoletano condito con ragù bianco, o con le carni bianche, in particolare il tacchino alla canzanese.



RICONOSCIMENTI

26
23 I VINI DI
VERONELLI

GUIDA VERONELLI 2023

Trebbiano d'Abruzzo MASTROBONO PLATINO

Valutazione: DUE STELLE ★★