Marina Cvetic Trebbiano d’Abruzzo DOC Terre Di Chieti Riserva di Masciarelli

scritto da Redazione Wine Meridian | 22 Luglio 2026

Per capire cosa rappresenta questo vino bisogna partire da un’intuizione coraggiosa. Il Trebbiano, in Abruzzo, è stato a lungo considerato un vitigno “povero”, buono per vini quotidiani e poco ambiziosi. Ci sono voluti protagonisti visionari per ribaltare questa idea, e in prima fila c’è Gianni Masciarelli, che concepì il progetto del Trebbiano in barrique già nel 1981, dando vita a un vino pioniere, il primo a credere davvero che il vitigno bianco più significativo della regione potesse competere con i grandi bianchi del mondo. Il Marina Cvetic Riserva nasce proprio da qui, prodotto per la prima volta con l’annata 1991 e da allora è diventato un punto di riferimento.

Quella visione è stata raccolta e portata avanti con autorevolezza da Marina Cvetic, oggi alla guida dell'azienda affiancata dalla figlia Miriam Lee. È a lei che si deve la continuità e la crescita di un progetto che ha saputo trasformare il Trebbiano d'Abruzzo da uva dimessa a uno dei bianchi italiani più prestigiosi e, soprattutto, straordinariamente longevi. Non è un'esagerazione: stilisticamente questo vino guarda ai grandi bianchi di Borgogna, ma conserva la forza e il carattere che solo la varietà abruzzese sa dare – la più interessante, dal punto di vista organolettico, dell'intera famiglia dei Trebbiani.

Il vino nasce nei vigneti delle colline teatine, a Bucchianico, ai piedi di maestosi calanchi, e nella zona di San Martino sulla Marrucina dove ha sede la cantina. Sono terre che, grazie alla bassa resa per ettaro, alla raccolta rigorosamente manuale in ottobre e alla macerazione a basse temperature, regalano uve di grande equilibrio e concentrazione. La vinificazione è quella voluta da Gianni Masciarelli e mai tradita: criomacerazione in pressa, fermentazione in barrique di rovere francese e un lungo affinamento sulle fecce con frequenti bâtonnage, seguito dal riposo in bottiglia. È in quel legno piccolo che il Trebbiano trova la sua palestra ideale, sviluppando una personalità e un carattere fuori dal comune.

Nel calice si presenta di un giallo dorato splendente. Il naso è di grande eleganza e ampiezza: si apre su sentori di ananas e papaya, pesca gialla e frutta tropicale matura, impreziositi da lavanda, spezie e quel respiro di miele d'acacia che ne firma la complessità. Al palato è caldo e avvolgente, ma è la progressione a essere da fuoriclasse: cremoso e sapido, sostenuto da un'acidità vivace che tiene tutto in tensione, con un finale largo e persistente che torna sui frutti bianchi e sui toni speziati. È un vino che sorprende per struttura, profondità aromatica e, appunto, per prospettive di longevità: uno di quei rari bianchi italiani pensati per durare e

migliorare negli anni.

E proprio a tavola arriva la conferma. Lo abbiamo degustato in abbinamento a una semplice ma deliziosa orata alla brace, ed è stato una delizia: la cremosità e il calore del vino hanno avvolto la delicatezza delle carni del pesce, mentre la sapidità e l'acidità vivace ne hanno esaltato la nota affumicata della brace, pulendo il palato senza mai sovrastare. La dimostrazione che, dietro la sua statura "importante", questo è un vino capace di dialogare anche con la cucina più schietta e diretta, esaltandola.

Company Profile

Masciarelli Tenute Agricole rappresenta una sintesi di tradizione, innovazione e qualità. Radicata profondamente nel territorio abruzzese ma al contempo fortemente proiettata verso l'eccellenza internazionale, l'azienda si distingue per il suo forte impegno verso la sostenibilità e la valorizzazione della biodiversità. Masciarelli è guidata con passione e determinazione da Marina Cvetic, affiancata dalla figlia Miriam Lee. Con una produzione annuale di 2,5 milioni di bottiglie, di cui metà vini premium a forte componente artigianale, Masciarelli è da sempre simbolo del rinnovamento enologico abruzzese e da oltre dieci anni si riconferma anno dopo anno tra le 100 migliori aziende vitivinicole italiane. Con oltre 60 particelle di vigneti tra mare e montagna nelle 4 province abruzzesi e uno staff altamente specializzato, l'azienda produce 8 linee di vini, per un totale di 28 etichette, oltre ad olii biologici e grappe. Tramite la Gianni's Selection, inoltre, distribuisce una selezione di etichette provenienti dai territori enologici più interessanti d'Europa, dal Portogallo alla Borgogna e alla Champagne, dalla Franciacorta alla Mosella, al Tokaj. Cuore pulsante dell'azienda è San Martino sulla Marrucina, in provincia di Chieti, dove ha sede la cantina principale; è però al Castello di Semivicoli che si vive a pieno l'esperienza Masciarelli:

palazzo baronale del XVII secolo, acquistato e trasformato dalla famiglia Masciarelli in un wine resort ricco di fascino, è oggi un imprescindibile punto di riferimento per l’enoturismo regionale, sede di originali eventi culturali ed enogastronomici, soggiorni dedicati all’ozio e alla scoperta del territorio, matrimoni da favola tailor-made.

MASCIARELLI
info@masciarelli.it – +39 0871 85241
https://www.masciarelli.it