TRATTURO
TRATTURO
TREBBIANO
D'ABRUZZO
D.O.C.
spinelli

# Trebbiano d'Abruzzo DOC

**Uve**
Trebbiano d'Abruzzo 100%.

**Zona di produzione**
Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

**Terreni**
Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

**Epoca di commercializzazione**
Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

**Vinificazione e affinamento**
Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

**Caratteristiche organolettiche**
Colore giallo paglierino con gradevoli profumi fruttati di frutta esotica, che si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, morbido, sapido e persistente.

**Abbinamenti gastronomici**
Ideale con tutta la cucina a base di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi e a pasta filata. Ottimo come aperitivo.

**Gradazione alcolica**
12,5% alc./vol.

Dimensioni bottiglie 0,75 L
Disponibile con tappo tradizionale.

**Grapes**
Trebbiano d'Abruzzo.

**Production area**
In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

**Terrain**
Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

**Marketing time**
January/February, the year after harvest.

**Vinification and aging**
Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

**Sensory characteristics**
Pale yellow with pleasant aromas of fresh exotic fruit blending with delicate floral notes. Full-bodied, soft, flavourful and lingering.

**Food and wine pairings**
Ideal with the based on fish, delicate first courses, white meat, fresh cheese and string cheese. Excellent as an aperitif.

**Alcohol content**
12,5% vol.

Bottle size 0.75 L
Available also with traditional cork top.