

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Trebbiano d'Abruzzo.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

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

EPOCA DI

COMMERCIALIZZAZIONE

Viene stabilita dall'enologo in relazione alle caratteristiche ottimali del prodotto. In ogni caso non prima del mese di maggio dell'anno successivo a quello di vinificazione.

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% alc./vol.

GRAPES

Trebbiano d'Abruzzo.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella massif and the Adriatic Sea.

TERRAIN

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

SELLING PERIOD

Determined by the oenologist in relation to the optimal characteristics of the product. In any case not before the month of May the second year after vinification.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Maceration of the skins at controlled temperature in stainless steel fermentation tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Pale yellow with bright, greenish hints. Pleasant fruity scents of exotic fruit blend with delicate floral notes. With good structure, fresh, favourable and balanced.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with seafood, it also pairs well with delicate meat dishes. Excellent with starters or as an aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% alc./vol.



Dimensione bottiglia
0,75 L
Bottle size
0.75 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS. Available either with traditional cork or BVS screw top.