

# TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

## UVE

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

## AREA 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

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Gradevoli profumi di frutta esotica si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, fresco, sapido ed equilibrato.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne. Ottimo con gli antipasti e come aperitivo.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

## GRAPES

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

## 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.

## SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

## VINIFICATION AND REFINEMENT

Soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel 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.



Dimensioni bottiglie  
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L.  
Bottle size  
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L



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