



**ZACCAGNINI**  
vignaiolo d'Abruzzo  
Bolognano



## *La Cuvée dell'Abate* *Trebbiano d'Abruzzo DOC*

**Tipologia:** Trebbiano d'Abruzzo DOC

**Gradazione alcolica:** 12,0% vol

**Vitigno:** Trebbiano Abruzzese

**Vinificazione:** pigiatura soffice delle uve, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore  
illimpidimento del mosto a freddo e fermentazione della sola frazione limpida in acciaio a temperatura controllata

**Maturazione ed affinamento:** ultimata la fermentazione, il vino resta in affinamento in vasca d'acciaio

**Caratteristiche organolettiche:** colore giallo paglierino brillante, bouquet fresco di fiori e d'erba tagliata; al palato rivela buona stoffa, con corpo elegante e pieno in cui la componente aromatica del vitigno risulta ben equilibrata ed armonica

**Longevità in bottiglia:** mediamente messo in vendita la primavera successiva alla vendemmia

**Temperatura di servizio:** 12°C

**Modalità di conservazione:** luogo fresco e asciutto

**Modalità di trasporto:** temperatura controllata