

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