

San Clemente *Abruzzo Bianco DOC*



Tipologia: Abruzzo Bianco DOC

Gradazione alcolica: 13,0% vol

Vitigno: Trebbiano Abruzzese ed altri vitigni a bacca bianca

Vinificazione: pigiatura soffice delle uve, pressatura sottovuoto per estrarre solo il mosto fiore illimpidimento del mosto a freddo.

Maturazione ed affinamento: ultimata la fermentazione alcolica e malolattica, il vino può restare ulteriori mesi in affinamento in barriques. Assemblaggio in vasca d'acciaio e ulteriore affinamento prima dell'imbottigliamento

Caratteristiche organolettiche: il vino si presenta con un colore giallo paglierino Bouquet complesso, profumo agrumato che si fonde in maniera armonica con gli aromi primari dei vitigni. Al palato rivela tutta la sua stoffa, con corpo elegante e pieno in cui la componente aromatica dei vitigni risulta ben equilibrata. Abbinamento consigliato con grandi preparazioni di pesce o di carni bianche

Longevità in bottiglia: mediamente messo in vendita 18 mesi dopo la vendemmia

Temperatura di servizio: 13°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata