

# CHRONICON

*il vino, arte dell'uomo.*



[cantinazaccagnini.it](http://cantinazaccagnini.it)

## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

### **Tipologia**

Trebbiano d'Abruzzo DOC

### **Vitigno**

Trebbiano abruzzese

### **Zona di produzione**

Regione Abruzzo

### **Sistema di allevamento**

Spalliera, Tendone

### **Epoca di raccolta**

Solitamente precoce

### **Vinificazione**

Le migliori uve di Trebbiano abruzzese, pigiatura e pressatura in ambiente anossico per preservare le caratteristiche del vino. Il mosto fa stabulazione a freddo per 7 gg a temperatura prossima allo 0°C. Questa sosta conferisce al vino finale quelle spiccate note tioliche. Fermenta a temperatura controllata per 10 gg circa.

### **Affinamento**

Affina sulle fecce fini sino al suo imbottigliamento.

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** Verdognolo brillante di media intensità.

**Olfatto:** Profilo aromatico di marca floreale (fiori bianchi) con sentori agrumati.

**Gusto:** Corpo snello e agile, caratterizzato da freschezza e sapidità.

### **Longevità in bottiglia**

Vista la struttura acidula importante riesce ad avere una longevità alta.

### **Modalità di conservazione**

Luogo fresco e asciutto

### **Modalità di trasporto**

Temperatura ambiente

**Gradazione alcolica** 13% vol

**Temperatura di servizio** 8-10°C

LINEA CHRONICON



ZACCAGNINI