

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC



Tipologia

Trebbiano d'Abruzzo DOC

Vitigno

Trebbiano abruzzese

Zona di produzione

Regione Abruzzo

Sistema di allevamento

Tendone e Spalliera

Tipologia di terreno

Argilloso di medio impasto

Epoca di raccolta

Solitamente medio tardiva

Vinificazione

Le uve Trebbiano Abruzzese, provenienti da vecchie vigne, sono pigiate e fermentano con le bucce per circa 14 gg ad una temperatura di 14-16°C. Terminata la fermentazione alcolica viene svinato conservando solo la frazione liquida.

Maturazione ed affinamento

Affinamento in legno non tostato sino al suo imbottigliamento.

Caratteristiche organolettiche

Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati.

Olfatto: Intenso e fragrante con ampio bouquet di frutta matura a polpa bianca.

Gusto: Gusto ricco e articolato, sfoggiando energia e volume, in uno sviluppo cremoso e dinamico, dove la freschezza non manca di sostenere una avvolgente struttura.

Longevità in bottiglia

Mediamente messo in vendita 9 mesi dopo la vendemmia, ha un potenziale di affinamento di almeno 4/6 anni.

Modalità di conservazione

Luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto

Temperatura ambiente

Gradazione alcolica 13% vol

Temperatura di servizio 10-12°C