



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

## LE TERRE DELL'ABATE TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

### **Tipologia**

Trebbiano d'Abruzzo DOC

### **Vitigno**

Trebbiano

### **Zona di produzione**

Regione Abruzzo

### **Sistema di allevamento**

Tendone e Spalliera

### **Tipologia di terreno**

Argilloso di medio impasto

### **Epoca di raccolta**

Solitamente precoce

### **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:** Colore giallo paglierino brillante.

**Olfatto:** Note fruttate di pera e pesca e lievi cenni di erba tagliata.

**Gusto:** Dominano freschezza e sapidità che prolungano le note di frutta a polpa bianca.

### **Longevità in bottiglia**

Da consumarsi preferibilmente entro l'anno successivo la vendemmia, ma se ben conservato può esprimersi piacevolmente anche nel secondo anno di vita.

### **Modalità di conservazione**

Luogo fresco e asciutto

### **Modalità di trasporto**

Temperatura ambiente

**Gradazione alcolica** 12% vol

**Temperatura di servizio** 8-10°C