

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

EPOCA

DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/Febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino con sfumature verdoline e brillanti. Gradevoli profumi fruttati di frutta esotica si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, fresco, sapido ed equilibrato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente con tutta la cucina a base di pesce, si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne. Ottimo con gli antipasti e come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% alc./vol.

GRAPES

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, with mostly calcareous clay soil.

SELLING PERIOD

January/February, the year after harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

Soft pressing and fermentation with controlled temperature in stainless steel tanks.

SENSORY CHARACTERISTICS

Straw-yellow with light green and brilliant hints. Pleasant fruity aroma of exotic fruit blend together with delicate floral notes. With good structure, fresh, sapid and balanced.

FOOD AND WINE PAIRINGS

Excellent with all the cuisine based on fish, it matches well also with delicate meat-based dishes. Very good with hors d'oeuvres and as aperitif.

ALCOHOL CONTENT

12% vol.



Dimensione bottiglia
1,5 L
Bottle size
1.5 L



Disponibile con tappo a vite BVS.
Available with BVS screw top.