

# 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/Febrero 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  
0,75 L  
Bottle size  
0,75 L



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