

Trebbiano d'Abruzzo DOC



- **Tipologia:** Trebbiano d'Abruzzo DOC
- **Gradazione alcolica:** 13.00%
- **Area di produzione:** Bolognano, Abruzzo
- **Resa per ettaro:** 80 quintali
- **Vine training system:** Tendone e Spalliera
- **Periodo della vendemmia:** Seconda metà di Ottobre
- **Vinificazione:** Le uve Trebbiano Abruzzese, provenienti da vecchie vigne, sono pigiate e fermentano a temperatura controllata a freddo i lieviti sono selezionati, affinamento in acciaio.
- **Maturazione e affinamento:** in acciaio con successivo affinamento in bottiglia



- **Caratteristiche organolettiche:** Colore: Giallo paglierino intenso, brillante con riflessi dorati. Olfatto: Bouquet di fiori bianchi appassiti e frutta secca. Gusto: Gusto ricco e articolato, elegante e armonico.
- **Longervità in bottiglia:** si consiglia il consumo entro l'anno successivo alla vendemmia
- **Temperatura di servizio:** 10/12°C
- **Abbinamenti gastronomici:** Pesce al forno, salumi, lasagna in bianco, risotti e formaggi di media stagionatura.

