

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

UVE

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il massiccio 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 vinificazione.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo con riflessi paglierini, ha un profumo intenso, fruttato, con note floreali, secco al gusto, ma con equilibrio aromatico, retrogusto leggermente amarognolo, servire fresco ad una temperatura di 10°C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Vino classico da pesce e paste asciutte. Eccelle con tutta la cucina a base di pesce, ma si accompagna bene anche con pietanze delicate a base di carne. Ottimo con gli antipasti e come aperitivo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% alc./vol.

GRAPES

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti, between the Maiella massif 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 of the year following the one of the harvest.

VINIFICATION AND REFINEMENT

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

SENSORY CHARACTERISTICS

Yellow colour with straw-yellow tinges, it has an intense aroma, fruity, with floral notes, dry taste, but with aromatic balance, slightly bitter aftertaste. It should be served fresh at a temperature of 10 °C.

FOOD AND WINE PAIRINGS

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

ALCOHOL CONTENT

12.5% alc./vol.



Dimensioni bottiglie
1,5 L, 0,75 L, 0,375 L,
Bottle size
1.5 L, 0.75 L, 0.375 L,



Disponibile sia con tappo tradizionale
raso bocca che con tappo a vite BVS.
Available either with traditional cork or BVS
screw top.