

Fonte Cupa Trebbianco d'Abruzzo

denominazione di origine controllata



Classificazione: Vino bianco DOC

Zona di produzione: Colline del comune di Controguerra

Uvaggio: Trebbiano d'Abruzzo 95% Altre uve a bacca bianca raccomandate dal disciplinare di produzione 5%

Sistema di allevamento: Cordone speronato

Resa per ettaro: 100 ql

Epoca di Vendemmia: Terza decade di Settembre

Tecnica di Vinificazione: Vinificazione in bianco con pressatura soffice della vinaccia. Chiarifica dei mosti e controllo della temperatura di fermentazione

Bottiglie Prodotte: 80.000

Caratteristiche organolettiche: Colore brillante con pallidi riflessi giallo verdognoli. Profumo molto fine, fruttato, con un sentore di mela matura caratteristico del vitigno di origine. Gusto gradevolmente fresco al palato, mantiene una persistenza aromatica e gustativa

Accostamenti Gastronomici: Ottimo come aperitivo, si accompagna ad ogni piatto di pesce

CAMILLO  MONTORI