Colle Cavalieri

Trebbiano d'Abruzzo Dop

Un Trebbiano dal sapore pieno al contempo delicato, lievemente mandorlato, che porta con sé il profumo dei frutti e note floreali. Ottimo come aperitivo e per accompagnare tutti i piatti di pesce, si abbina perfettamente anche alle carni bianche e ai formaggi freschi.

Tipologia
Bianco

Terreno e forma d'allevamento
Comune di ubicazione dei vigneti Tollo, Canosa Sannita
Uve Trebbiano 100%
Altimetria s.l.m. 130 metri
Tipologia di terreno medio impasto
Esposizione ovest, sud-ovest
Età delle viti 10/15 anni
Densità di impianto ceppi/ettaro 1.600
Resa per ettaro 140 q
Forma di allevamento tendone
Epoca di vendemmia seconda metà di settembre

Vinificazione
Vinificazione pigiadiraspatura delle uve, pressatura soffice, decantazione a freddo del mosto e fermentazione a temperatura controllata
Temperatura della fermentazione 16/18°C
Fermentazione malolattica no
Affinamento 4 mesi in serbatoi di acciaio inox

Caratteristiche fisico-chimiche
Gradazione alcolica 12% vol
Estratto secco 23 gr/l
Acidità totale 5,5
Ph 3,3
Zuccheri residui 3,5 gr/l

Caratteristiche organolettiche
Colore giallo paglierino tenue con riflessi verdolini
Odore fruttato, con sentori di frutta esotica e fini note floreali
Sapore di medio corpo, delicato, sapido con retrogusto di mandorla

Modalità di servizio
Temperatura 12°C
Abbinamenti ottimo come aperitivo e con tutta la cucina marinara, carni bianche e formaggi freschi