

TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti di proprietà situati sul versante sud del comune di Colonnella.

TERRENI

Argillosi, di medio impasto. Poveri.
altitudine media vigneti: mt. 250 s.l.m.

UVE IMPIEGATE

Trebbiano d'Abruzzo 85% Passerina 15%

TECNICA DI PRODUZIONE

Vinificazione in bianco, decantazione statica e fermentazione alcolica a temperatura controllata (17° - 20°). Dopo il primo periodo di stoccaggio in acciaio a temperatura controllata sotto carica di azoto fino al momento dell'imbottigliamento che avviene di norma prima della stagione calda.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdolini.
Profumo: Unisce note intense di frutta a piacevoli sensazioni floreali, tipici i sentori di erbe secche, e fieno nei campi.
Gusto: Secco fresco ed equilibrato, sensazioni di frutti e particolarmente rinfrescante.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Abbina perfettamente piatti di pesce, non disdegnando piatti di carni leggeri ed alcuni formaggi a pasta molle non piccanti.

Gradazione alcolica: 12 % Vol.

Temperatura di servizio 10 - 12° C.

