

# KIRUNA

## TREBBIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Controllata

**Classificazione** Vino fermo **Uve** Trebbiano d'Abruzzo DOC

**Colore** Bianco **Gradazione Alcolica** 12%

**Temperatura di servizio** 8/10 °C

### VIGNETO

Tenuta Torri Cantine – Torano Nuovo

Età: 25 anni

Densità d'impianto (ceppi/ha): 1000

Produzione per ceppo (Kg/pianta): 8-10

Produzione per ettaro (q/ha): 120

Tipologia di allevamento: Tendone

Potatura: Controspalliera

Tipo di agricoltura: Convenzionale

### VENDEMMIA

Selezione dei grappoli raccolti a fine Settembre in un vigneto con esposizione ottimale e resa medio-bassa. Il terroir garantisce a queste uve escursioni termiche giornaliere che, unitamente alle tecniche di agricoltura utilizzate in azienda, enfatizzano i tipici sapori e profumi delle uve Trebbiano.

### VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termo condizionati alla temperatura di 12 °C. Dopo un periodo di affinamento di circa 2 mesi, il vino viene imbottigliato in completa assenza di ossigeno.

# Scheda Tecnica

## Scheda Tecnica della Bottiglia

Bottiglia	Borgogna Caractere 750 ml
Peso della Bottiglia	460 gr
Tappo	Microgranulo
EAN Bottiglia	ND

## Note Sensoriali

Colore	Giallo paglierino
Flavour	Vino bianco con profumi intensi, buona struttura e freschezza al palato. Si accosta perfettamente ad aperitivi, antipasti e piatti di pesce.

## Note Personali

Valutazione

