

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

