

ITALIA - ABRUZZO

A.A. EMIDIO PEPE

EMIDIO PEPE

TORANO

● TREBBIANO D'ABRUZZO

Medium

TERROIR, LAVORO NEL VIGNETO E VENDEMMIA

Suolo: Argilloso medio impasto.

Vitigno: Trebbiano d'Abruzzo

Estensione del vigneto: 3.0 ha. Lavorato in biologico e biodinamico.

Tipo d'impianto: Filare e Tendone

Densità media ceppi per ha: 1000

Età media del vigneto: 30 anni

Produzione media per ettaro: 85.0 hl

Vendemmia: Manuale con selezione dei grappoli.

IN CANTINA

Vinificazione: Pigiatura con i piedi su vasca di legno, fermentazione spontanea in vasca di cemento vetrificato e affinamento in bottiglia. Nessuna filtrazione.

Solforosa totale (SO₂): 48.0 mg/l

Bottiglie prodotte: ca. 25000

CARATTERISTICHE

Vino bianco secco, floreale, fruttato, dalla bocca sapida e piena.

ABBINAMENTI

Piatti a base di pesce, minestrone, paste con verdure e spaghetti al pomodoro, bigoli con tartufo nero e fonduta di formaggi.