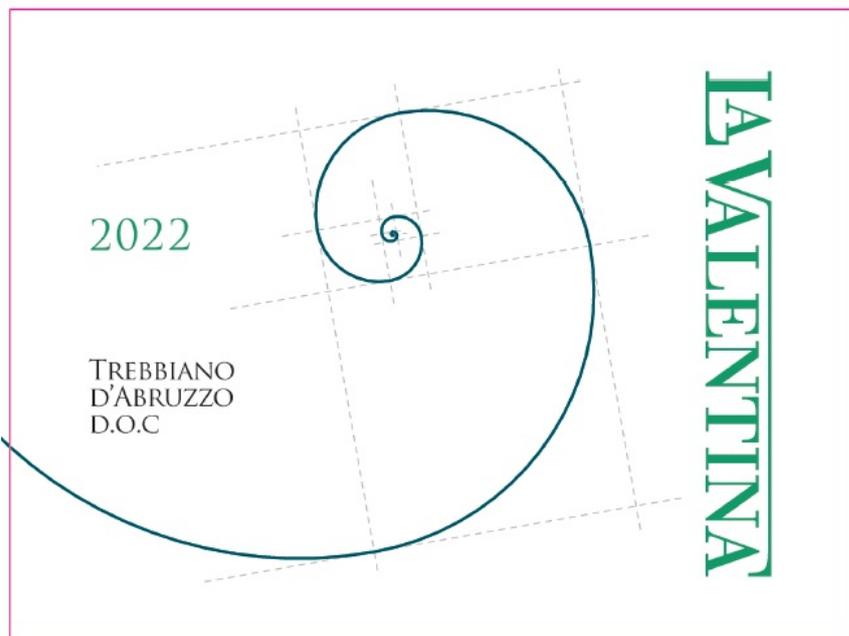


## Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022



**DENOMINAZIONE:** Trebbiano d'Abruzzo DOC  
**VARIETA':** 100% Trebbiano d'Abruzzo  
**PRIMA ANNATA:** 1990

### CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

**AREA:** comuni di San Valentino, Spoltore ed Alano  
**SUPERFICIE:** circa 5 ettari  
**ALTITUDINE:** 150-300 metri s.l.m.  
**ESPOSIZIONE:** Sud/ Sud-Ovest  
**SUOLO:** argilloso di medio impasto  
**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** pergola abruzzese  
**DENSITA':** 1.600-2.000 ceppi / ettaro  
**ETA' DEI VIGNETI:** da 26 a 38 anni  
**RESA:** 90 hl / ettaro

### VENDEMMIA:

A mano nella prima settimana di Settembre

### VINIFICAZIONE:

Diraspatura, pressatura soffice e decantazione del mosto a bassa temperatura. Fermentazione e affinamento in acciaio. Imbottigliamento a partire da metà Gennaio.

### PRODUZIONE:

n. 40.000 bottiglie da 0,75 l.

### ABBINAMENTI:

aperitivo, crudités di mare e di terra, paste con frutti di mare o sughi di pesce, pesce al forno o grigliato e formaggi freschi.