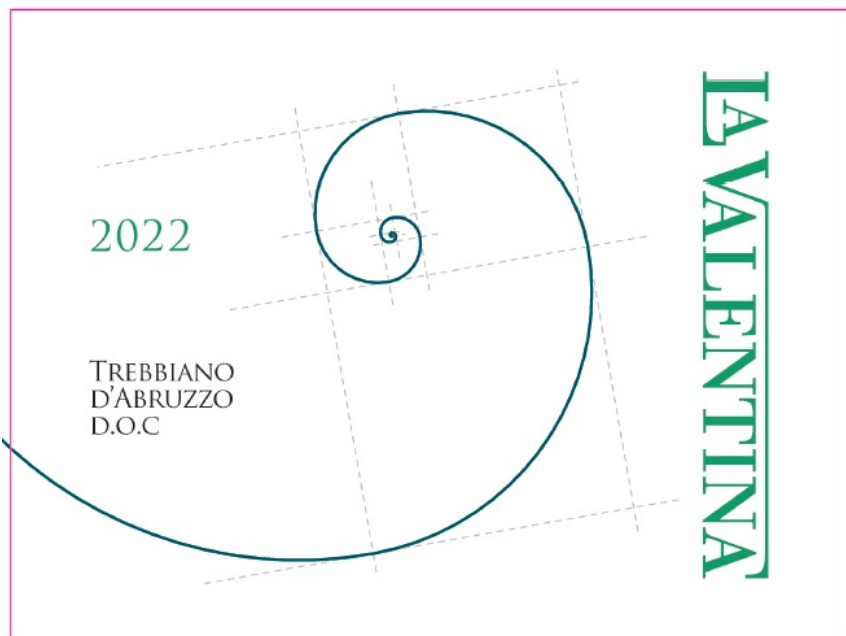


Trebbiano d'Abruzzo DOC 2022



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.