

Trebbiano d'Abruzzo DOC SPELT 2021 "ORO"

Biologico



DENOMINAZIONE: Trebbiano d'Abruzzo Superiore

VARIETA': 100% Trebbiano d'Abruzzo

PRIMA ANNATA: 2017

CARATTERISTICHE DEI VIGNETI

AREA: Provincia di Pescara

SUPERFICIE: selezione su circa 3 ettari

ALTITUDINE: 150 -250 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: una media di 30 anni

RESA: 85 hl / ettaro

VENDEMMIA:

Nella prima metà di Settembre

VINIFICAZIONE:

Vinificazione "in bianco", fermentazione a temperatura controllata in acciaio. Affinamento in acciaio per i primi 4 mesi "sur lies", poi in serbatoi in cemento, posizionati all'esterno, per l'anno successivo. Imbottigliato dopo 15 mesi dalla vendemmia senza chiarifiche, senza stabilizzazioni forzate e senza filtrazione.

PRODUZIONE:

n° 7.600 bottiglie da 0,75 l e 1,5 l.

ABBINAMENTO:

Antipasti di pesce crudi e tiepidi, pasta con le vongole e pesci dell'Adriatico al vapore.