



Strappelli



# TREBBIANO

## d'Abruzzo

### DOP

#### Colle Tra

#### VITIGNO

100% Trebbiano

#### TECNICA COLTURALE

*Uve provenienti da coltivazione biologica, inerbimento del vigneto, potatura Guyot*

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

*Colore giallo paglierino intenso, profilo olfattivo floreale delicato, fruttato, gusto fresco e vivace*

#### ETÀ MEDIA DELLA VIGNA

40 anni

#### RESA PER ETTARO

60hl/ha

#### VENDEMMIA E VINIFICAZIONE

*Raccolta manuale con selezione dei grappoli, pressatura soffice, fermentazione spontanea ed affinamento sui lieviti per 6 mesi. Il prodotto non viene sottoposto ad alcun trattamento di stabilizzazione e non viene filtrato per preservare la sua naturale evoluzione ed integrità. Potrebbe per questo risultare non perfettamente limpido ed avere un leggero deposito sul fondo della bottiglia*

#### ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

*Antipasti, piatti di pesce e crostacei*

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

7-10 °C.

#### NUMERO DI BOTTIGLIE 2022

3.300

Guido Strappelli

