



TREBBIANO d'Abruzzo DOP

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, termoabbattimento delle fecce, fermentazione controllata e affinamento in bottiglia

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, piatti di pesce e crostacei

TEMPERATURA DI SERVIZIO

13-14 °C.

NUMERO DI BOTTIGLIE 2019

6.600

Guido Strappelli

