



TOCCO

AZIENDA AGRICOLA



Azienda Agricola Tocco E. | Piazza A. De Gasperi, 9 | 65020 Alanno (PE) | Italy | +39 0858541175 | info@toccovini.com

TREBBIANO D'ABRUZZO D.O.C.



Vitigno

Trebbiano

Denominazione

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Tipo

Vino bianco

Zona di produzione

Alanno (PE)

Sistema di allevamento

pergola abruzzese

Anno di impianto

2013

Esposizione terreno

sud/sud-ovest

Resa per ettaro

130q

Vendemmia

dal 15 al 25 settembre

Vinificazione

dopo la pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato, il mosto viene decantato e poi messo a fermentare con i propri lieviti indigeni a bassa temperatura (12/14°C)

Grado alcolico

13% vol

Caratteristiche organolettiche

Colore: giallo paglierino vivace

Odore: fruttato, con chiare note di frutta gialla, elegante profumo floreale sul finale

Sapore: fresco, abbastanza sapido e di medio corpo, sul finale è piacevolmente ammandorlato

Abbinamenti

antipasti e primi di pesce, risotti, formaggi cremosi delicati

Temperatura di servizio

8°-10°C

Formato bottiglia

0,75 lt

Imballo cartoni

da 6 bottiglie

Wine grape varietal

Trebbiano

Denomination

Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Type

White wine

Production area

Alanno (PE)

Vine training system

pergola system

Planting year

2013

Land aspect

south / south-west

Yield per hectare

130q

Harvest

from September 15th to 25th

Wine-making process

after a gentle cold-pressing process in an inert atmosphere, the grape must is decanted to ferment with its own wild yeast at low temperatures (12/14°C)

Alcohol strength

13% ABV

Organoleptic properties

Colour: bright straw yellow

Nose: fruity, with notes of tropical fruits and an elegant final floral perfume

Taste: fresh, quite rich and medium-bodied, with a pleasant almond flavour at the end

Pairings

Fish dishes, risotto, delicate creamy cheese

Serving temperature

8°-10°C

Bottle format

75cl

Case contains

6 bottles

