

DOC

Tebbiano d'Abruzzo
Biologico



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

Resa per ettaro 140q

Vendemmia Dal 1 al 15 settembre

Vinificazione Pigiatura, diraspatura. dopo una pressatura soffice delle uve in ambiente inertizzato si procede ad una stabulazione del mosto sulle proprie fecce a 5-8°C per 10 giorni. Segue la separazione del mosto dalle fecce per una fermentazione ad una temperatura di 16-18°C. Successivamente si separa il mosto dalle proprie fecce e si lascia fermentare ad una temperatura di 16-18°C

Affinamento Il vino sosta sulle fecce fini per un periodo di 6 mesi circa

Grado alcolico 12/13% vol

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*

***Yield per hectare** 140q*

***Harvest** From September 1th to 15th*

***Wine-making process** Crushing and destemming. After gently pressing the grapes in an inert environment, the must is left to settle on its lees at 5-8°C for 10 days. This is followed by separation of the must from the lees for fermentation at a temperature of 16-18°C*

***Ageing** The wine remains on the fine lees for a period of approximately 6 months*

***Alcohol strength** 12/13% ABV*

***Pairings** Fish dishes, risotto, delicate creamy cheese*

***Serving temperature** 8°-10°C*

***Bottle format** 75cl*

***Case contains** 6 bottles*

Notes

.....