

DOC

Tebbiano d'Abruzzo
Biologico

Capostazione



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 140q

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 a bassa temperatura (12/14°C)

Grado alcolico 12,5% 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 140q

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 at low temperatures (12/14°C).

Alcohol strength 12,5% 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

75 cl

