

Trebbiano d'Abruzzo

TREBBIANO D'ABRUZZO

Denominazione di Origine Protetta



TECHNICAL SHEET / SCHEDA TECNICA

Denominazione

Denominazione di Origine Protetta

Tipo di vino bianco

Tipo di terreno

Sabbioso-Calcareo

Sistema di Allevamento Tendone

Vendemmia Fine settembre

Resa ettaro 100 q.li/ha

Vinificazione

La vinificazione avviene esclusivamente in tini d'acciaio termocondizionati alla temperatura di 16 °C. Dopo un periodo di affinamento di circa 6 mesi viene imbottigliato in completa assenza di ossigeno

Caratteristiche

Colore giallo paglierino brillante con riflessi verdolini. All'olfatto delicato, vinoso con note in particolare di mela golden matura e frutta secca. Il sapore è secco, sapido, con un retrogusto lievemente amarognolo. Al palato si presenta con un gusto fine ed elegante, molto fresco e ben armonico.

Abbinamenti

E' ottimo per accompagnare antipasti di mare e di verdure tipici del territorio abruzzese.

Si sposa bene con minestre e pastasciutte locali, con piatti a base di uova, pesce e carni bianche come il tacchino alla canzanese.

CARNI: pesci come branzino, pesce persico, sogliola, trota, merluzzo, scorfano, cozze, vongole, ostriche. carni bianche, tra cui pollo e tacchino. Carni speziate di maiale e di anatra.

FORMAGGI: cerca uno semi-morbido preferibilmente di mucca o di pecora,

formaggi come il Grana Padano.

Temperatura di servizio 10° - 12°C

Gradazione alcolica 12,5% vol

Appellation

Protected Designation of Origin

Colour White

Soil Sandy - Calcareous

Traning System High-trained vine system

Harvest Manual harvest at the end of September

Yield 100 q.li/ha

Vinification

Grapes are first selected, destemmed and softly pressed. The wine is made exclusively in temperature-controlled stainless steel tanks at a temperature of 16°C. After an aging period of 6 months it is bottled in the complete absence of oxygen

Flavour Characteristics

Clear, pale, green-lemon with watery rim. The wine range in taste from a fruitier profile of apple, pear, fresh pineapple and mango to a leaner, more floral profile of white flowers and citrus peel. Overall an harmonic mouthwatering medium body wine with a pleasant finish. If you look for a light white wine with floral notes and fruits then our unoaked Chardonnay is your style. Cheers!

Food Pairing

Its excellent with seafood appetizers and vegetables typical of Abruzzo region. It goes well with soups and local pasta with egg dishes, fish and white meats such as turkey canzanese.

Meat: fish like sea bass, perch, sole, trout, cod, redfish, halibut, snapper, mussels, clams, oysters. White meats including chicken and turkey. Cured/spiced meats made from pork and duck. Cheese look for semi-soft to firm cow's and sheep's milk cheeses like Grana Padano

Service Temperature 10° - 12°C

Alcohol 12,5% vol

