

DENOMINAZIONE

ZONA DI PRODUZIONE

PROFILO DEL TERRENO

ALTITUDINE

ESPOSIZIONE

TIPO D'ALLEVAMENTO**ETA' VIGNETI**

RESE PER ETTARO

MODALITA' DI RACCOLTA

UVAGGIO

VINIFICAZIONE

NOTE DELL'ENOLOGO

**CONSIGLI PER
LA DEGUSTAZIONE****Trebbiano D'Abruzzo D.O.C.**Loc. Colle Ruzzo, Mozzagrogna,
ChietiMedio impasto con un prevalente
carattere sabbioso

210 m s.l.m.

Sud - Ovest

Controspalliera, guyot bilaterale,**Anno di impianto 2009**

110 - 120 quintali

Selezione manuale nella
seconda decade di settembre**Trebbiano 100%**

Le uve vengono pressate intere, il mosto ottenuto viene decantato naturalmente per circa 24 ore. A questo punto il mosto è limpido e fermenta ad una temperatura di 12-14°C. Infine alcuni travasi seguono l'affinamento che si protrae per almeno 180 giorni prima della messa in bottiglia.

La pressatura delle uve intere permette di conservare tutta la freschezza dell'uva tipica di questo vitigno. I sentori aromatici sono freschi e floreali. Al palato un'acidità sostenuta sorregge la freschezza aromatica mantenendosi in equilibrio con alcol e composti fenolici. L'aspetto è limpido e di un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Temperatura di servizio ideale:
8 - 10° C.****Abbinamenti:**

compagno ideale di piatti a base di pesce. Si accosta anche a carni bianche e piatti delicati in genere.

Trebbiano d'Abruzzo

Denominazione
di Origine Controllata*Scheda Tecnica*

la Vinarte
AZIENDA AGRICOLA

Azienda Agricola La Vinarte

S.S. - Soc. Agr.

Via Prov. per la Rocca, 17
66030 - Santa Maria Imbaro**Chieti - Italia**

+39 340 76 34 659

info@lavinarte.it

