

TREBBIANO D'ABRUZZO

DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA

Da solo forma 7 diverse DOC. La sua vasta diffusione è dovuta alla capacità di adattarsi alle più diverse tipologie di terreno e condizioni climatiche, alla grande produttività ed alle caratteristiche del vino che ne deriva, generalmente gradevole e corretto. E' sufficientemente neutro per essere impiegato in unione con altri vini dalla personalità più spiccata, senza sopraffarli anche se utilizzato in elevate percentuali.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ANNATA: 2013

ETA' DEI VIGNETI: 20 - 25 anni;

SISTEMI DI ALLEVAMENTO: Tendone;

VARIETA' DELL'UVA: 85% Trebbiano e 15% Chardonnay;

PORTAINNESTI: 157 - 140 Ruggieri;

NUMERO DEI CEPPI PER ETTARO: 1.600;

RESA DI VINO PER ETTARO: 90 Hl;

EPOCA DI VENDEMMIA: Prima decade di Ottobre per il Trebbiano - fine Settembre per lo Chardonnay;

LAVORAZIONE DELL'UVA E FERMENTAZIONE DEL MOSTO: Pigiatura soffice, decantazione statica del mosto e controllo della temperatura di fermentazione in serbatoi di acciaio inox, il mosto delle uve chardonnay fermenta in barriques di rovere francese all'interno di locali termocondizionati;

AFFINAMENTO ED INVECCHIAMENTO DEL VINO: Il Trebbiano riposa 6 mesi in serbatoi di acciaio inox, lo Chardonnay 6 mesi in barriques. Di seguito viene refrigerato e filtrato. La commercializzazione inizia 4 - 5 mesi dopo la vendemmia;

DATI ANALITICI: Alcool 12% vol. - Acidità totale 5,80‰;

ESAME ORGANOLETTICO: Colore giallo paglierino con tenui riflessi dorati e sfumature verdoline, fruttato, con sentori di frutta esotica che si fondono a sottili note di miele e vaniglia;

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: Primi e secondi piatti di pesce, primi e secondi piatti delicati a base di carne, formaggi di media stagionatura. Va servito fresco a 8° - 10° C.

Since only 7 different DOC form. Its wide spread is due to its ability to adapt to different types of terrain and weather conditions, high productivity and characteristics of the resulting wine, generally pleasant and correct. Is neutral enough to be used in conjunction with other wines from the more distinct personality, without overwhelming even when used in high percentages.

TECHNICAL CHARACTERISTICS

VINTAGE: 2013

AGE OF VINEYARDS: 20 - 25 years;

SYSTEM OF GROWTH: Tendone;

VARIETY OF GRAPES: 85% Trebbiano and 15% Chardonnay;

GRAFTING: 157 - 140 Ruggieri;

NUMBER OF STUMPS PER ACRE: 1.600;

AMOUNT OF WINE PER ACRE: 90 Hl;

PERIOD OF HARVESTING: Early October for Trebbiano - end of September for Chardonnay;

PROCESSING OF GRAPES AND FERMENTATION OF THE MUST: Soft crushing, settling and control of the must fermentation temperature in stainless steel tanks. The must of the Chardonnay grapes ferments in French oak barriques stored in air-conditioned rooms;

REFINING AND AGEING OF THE WINE: The Trebbiano rests 6 months in stainless steel tanks, Chardonnay 6 months in barriques. Later it is refrigerated and filtered. Its commercialization begins 4 - 5 months after harvesting;

ANALITICAL DATA: Alcohol 12% vol. - Acid total 5,80‰;

ORGANIC EXAMINATION: Yellow-staraw with golden highlight and greenish hues, fruity, pleasant nose with the scent of tropical fruit and hints of honey and vanilla;

GASTRONOMIC COMBINATIONS: Fish dishes, delicate meat dishes and semi-mature cheeses. To be served cool at 8°- 10°C.



FORMATO BOTTIGLIA BOTTLES SIZE	CODICE EAN EAN CODE	BOTTIGLIE PER CONFEZIONE NUMBER BOTTLES FOR BOX	PESO CONFEZIONE BOX WEIGHT	DIMENSIONI CONFEZIONE BOX SIZES	CONFEZIONI PER STRATO BOX FOR LAYER	CONFEZIONI PER PALLET BOXES FOR PALLET
Bord. Lt. 0,750	8020050710225	6	7,5	234 x 155 x H 297	25	125