

# spinelli



## TREBBIANO D'ABRUZZO DOC

### UVE

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

### AREA DI PRODUZIONE

Nel cuore della provincia di Chieti, tra il Parco Nazionale della Maiella e il mare Adriatico.

### TERRENI

Collinari, con altitudine media di 230 metri s.l.m., prevalentemente argillosi-calcarei.

### EPOCA DI COMMERCIALIZZAZIONE

Gennaio/febbraio dell'anno successivo a quello di vendemmia.

### VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Breve macerazione a freddo del pigiato, pigiatura soffice e fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio inox.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con gradevoli profumi fruttati di frutta esotica, che si uniscono a delicate note floreali. Di buona struttura, morbido, sapido e persistente.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale con tutta la cucina a base di pesce, primi piatti delicati, carni bianche, formaggi freschi e a pasta filata. Ottimo aperitivo.

### GRADAZIONE ALCOLICA

12% Vol.

### GRAPES

Trebbiano d'Abruzzo 100%.

### PRODUCTION AREA

In the heart of the province of Chieti in Abruzzo, between the Maiella National Park and the Adriatic Sea.

### TERRAIN

Hilly, with an average altitude of 230 metres above sea level, predominantly clayey-limestone.

### SELLING PERIOD

January/February of the year following the one of the harvest.

### VINIFICATION AND AGEING

Short cold maceration, soft pressing and fermentation at controlled temperature in stainless steel tanks.

### ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

Pale yellow with pleasant aromas of fresh exotic fruit blending with delicate floral notes. Full-bodied, soft, flavourful and lingering.

### FOOD AND WINE PAIRINGS

Ideal with all of the fish-based cuisine, delicate first courses, white meat, fresh and stretched cheese. Excellent as an aperitif.

### ALCOHOL CONTENT

12% Vol.



**FORMATO  
BOTTIGLIE /  
BOTTLE SIZE**  
0,75 L / 1,5 L



Disponibile sia con tappo tradizionale raso bocca che con tappo a vite BVS.

Available either with traditional cork or BVS screw top.