

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, saporito 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

Shard 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.