

TREBBIANO D'ABRUZZO DOC AIDA



Zona Di Produzione Loreto Aprutino (PE)

Vitigno Trebbiano, Cococciola

Denominazione Trebbiano d'Abruzzo D.O.C.

Tipo Di Vigneto Tendone

Anno Di Impianto 1988

Esposizione Terreno Sud-Est

Altitudine 262 m s.l.m.

Epoca Di Vendemmia dal 15 al 25 settembre

Vinificazione Pressatura soffice a freddo in ambiente inertizzato ,decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata

Caratteristiche Chimiche Alcool 12,5% vol

Massima Espressione 1-2 anni

Esame Visivo Giallo paglierino vivace

Esame Olfattivo Piacevole, con buon corpo, freschezza e sapidità, con finale di frutta a polpa bianca e mandorla amara

Esame Gustativo Elegante e delicato con sentori di frutta gialla matura, ginestra e vaniglia

Cucina Abruzzese di Abbinamento Seppie ripiene, "pannocchie" annegate e grigliata dell'Adriatico

Temperatura di Servizio 8°-10°C

[MWB_PDF_GEN]