

# Trebbiano d'Abruzzo DOP

Al naso si avvertono profumi di mandorla e mela annurca. In bocca il vino è di ottima persistenza accompagnata sempre da una piacevole acidità.

## TIPOLOGIA

Bianco

## UBICAZIONE DEI VIGNETI

Comune  
di Manoppello (PE)

## UVE

Abruzzo  
Pecorino  
DOP 100%

## VENDEMMIA

Settembre

## BOTTIGLIE PRODOTTE

3.500

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% vol

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

10/12°C



## Vinificazione

La vendemmia avviene dalla terza settimana di settembre e viene fatta rigorosamente a mano in cassette di circa 16 kg. L'uva raccolta viene messa a raffreddare in cella frigorifera per circa 16/24 ore.

Le uve vengono diraspate e pigiate delicatamente e poi trasferite in pressa. Successivamente il mosto viene trasferito in vasca in cemento e lasciato decantare a freddo. Una volta ripulito, il mosto illimpidito viene avviato verso la fermentazione alcolica a temperatura controllata di 14/16°C. Rimane poi a contatto con le fecce per circa 5-6 mesi e di tanto in tanto viene messo in agitazione.

Un vino tutto nervo che lascia una firma indelebile come un territorio abruzzese sa fare.