

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.